



LES DESSERTS

Pâtisserie et Entremets

Nombreuses planches en couleurs et en noir

COMPTOIR FRANÇAIS DU LIVRE
115, Rue du Faubourg-Poissonnière, 115
PARIS (IXe)

LES DESSERTS

■

RECUEIL DE PATISSERIE ET ENTREMETS SIMPLES

■

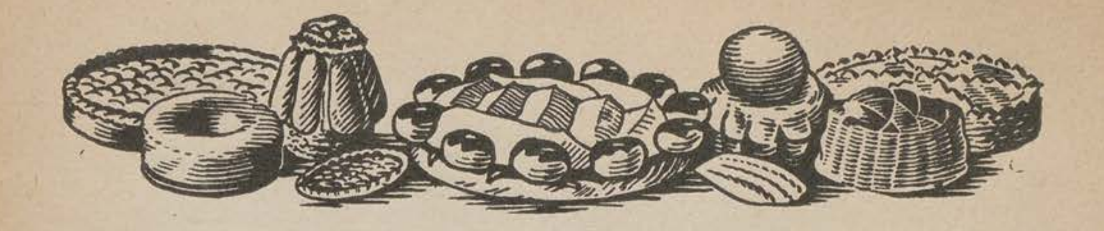
OUVRAGE COMPOSÉ DE **196** PAGES
dont **122** pages de texte
533 recettes clairement exposées et conseils pratiques,
43 figures de desserts illustrées en couleurs
et **28** illustrations en noir

PAR
Henri-Paul PELLAPRAT
Professeur en chef aux Écoles de Cuisine du « Cordon Bleu »
Officier de l'Instruction publique et du Mérite Agricole
Lauréat hors-concours aux Expositions Culinaires
Rédacteur en chef de revues corporatives de Paris
Auteur de nombreux ouvrages professionnels



COMPTOIR FRANÇAIS DU LIVRE
115, rue du Faubourg-Poissonnière, PARIS (IXe)





INTRODUCTION

LES PLATS DE DOUCEURS

Ces plats sont de deux sortes : pâtisserie, c'est-à-dire gâteaux, et entremets sucrés; mais dans ces deux domaines, il y a de nombreuses subdivisions : dans ce manuel qui ne veut s'adresser qu'à la femme qui, seule ou avec une domesticité réduite, a le souci de sa table et veille ou travaille elle-même à la santé et au bonheur des siens.

C'est donc une sélection de bons et simples gâteaux ou plats de douceurs que nos lectrices trouveront dans ce volume.

Dans notre grand ouvrage, *L'Art culinaire moderne*, nous avons réuni à l'intention des fins cordon bleu ou des as de la cuisine, la pâtisserie simple et l'autre, celle qui relève de l'Art, avec majuscule.

C'est précisément pour ne pas effaroucher les néophytes, que nous avons trié pour elles ce qui nous a paru être le plus utile pour les aider dans l'accomplissement de cette tâche, parfois ingrate, mais si douce au cœur des mamans et des épouses, d'assurer joie, bonheur et santé aux hôtes de leurs foyers. La bonne table peut les y aider.

H. Pellaprat.

LES CRÈMES USUELLES

Crème pâtissière. — Proportions : 200 gr. de sucre, 75 gr. de farine tamisée, 4 jaunes d'œufs, 1/2 litre de lait vanillé.

Blanchir dans une casserole les jaunes et le sucre avec un petit fouet. Quand cet appareil est blanchi ajouter la farine tamisée. Délayer alors le tout avec le lait bouillant dans lequel on a fait infuser la vanille. Cuire la crème en la tournant avec le fouet jusqu'à ce qu'elle ait jeté quelques bouillons. Cette crème devant être épaissie par la farine, doit bouillir pour que celle-ci produise son effet. Il n'y a aucun danger de la voir tourner.

Crème à Saint-Honoré et choux à la crème. — Crème pâtissière dans laquelle on ajoute, quand elle est bouillante, le double de blancs d'œufs en neige de la quantité de jaunes qui a servi à faire la crème, soit 6 blancs en neige pour 3 jaunes dans la crème pâtissière.

Crème Bourdaloue. — Proportions : 125 gr. de sucre, 45 gr. de crème de riz, un œuf entier et 2 jaunes, 40 gr. de beurre fin, 1/4 de litre de lait d'amandes, un verre à liqueur de kirsch, de la vanille.

Délayer le sucre avec l'œuf entier et les jaunes. Ajouter la farine et le lait d'amandes (voir plus loin), bouillant et vanillé. Cuire comme la crème pâtissière. Quand elle a bouilli 2 minutes lui ajouter, hors du feu, le kirsch et le beurre.

Nota. — Cette crème remplace parfois la crème pâtissière.

Crème Frangipane. — Proportions : 125 gr. de sucre, 90 gr. de farine, 3 œufs, 1/2 litre de lait, vanille.

Même procédé que pour la crème pâtissière, dont elle ne se différencie que par une moindre finesse; on peut l'additionner d'amandes.

Crème anglaise liquide. — Crème bien connue de toutes les ménagères. Elle accompagne les entremets soit froids, soit chauds : œufs à la neige, puddings, etc.

Proportions : 100 gr. de sucre, 3 jaunes d'œufs, une pincée de fécule ou d'arrow-root, 2 décis de lait, vanille ou autre parfum.

Travailler le sucre et les jaunes avec une spatule. Ajouter la fécule et délayer avec le lait bouillant vanillé. Puis prendre la crème sur le feu en la

remuant doucement avec la spatule sans la laisser bouillir (il faut la retirer au moment où elle va jeter son premier bouillon).

Pour faire cette crème au café on met moitié lait et moitié infusion de café fort.

Crème au beurre Mousseline au sirop. — Proportions : 100 gr. de sucre en morceaux, 1 déci d'eau, 5 jaunes d'œufs, 250 gr. de beurre fin, de la vanille.

Faire cuire le sucre avec l'eau, en mettant la vanille (ou l'essence de café, si l'on fait une crème au café, etc.), jusqu'au filet (1). Le verser alors lentement sur les jaunes d'œufs placés dans une terrine tout en tournant avec un petit fouet. Quand le sirop est mélangé, fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit tout à fait refroidi. Il est alors très mousseux et léger. Faire ramollir légèrement le beurre dans une terrine, puis le travailler avec un fouet pour le lisser. Incorporer la crème peu à peu.

Si toutefois la crème tournait, cela indiquerait qu'il y a trop de sirop. Il n'y a, dans ce cas, rien d'autre à faire que d'ajouter un peu de beurre fondu. La crème peut aussi présenter un aspect granuleux et tourner quand elle est trop froide, l'hiver par exemple. Dans ce cas, il suffit de passer la crème au four une minute et de donner un coup de fouet. Si malgré cela elle reste tournée, ajouter du beurre fondu froid.

Crème au beurre vanillée. — Mettre dans une terrine la quantité de beurre fin que l'on juge nécessaire pour le gâteau que l'on veut faire (100 à 125 gr. pour 8 personnes), ou pour l'assiette de petits fours que l'on doit garnir. Le faire légèrement ramollir, le battre avec un fouet en y incorporant de la crème anglaise vanillée ou du sirop battu avec des jaunes, jusqu'à ce que le beurre soit assez sucré.

Crème au moka. — Même procédé que ci-dessus en mélangeant une bonne essence de café au lieu de vanille. Il est préférable, si l'on fait la crème spécialement pour un gâteau moka, de faire un sirop cuit avec du café très fort en place d'eau. Mais il faut quand même ajouter de l'essence pour rehausser la couleur.

Crème au beurre chocolat. — Même procédé que pour la crème à la vanille en ajoutant, quand la crème est finie et bien froide, 3 tablettes de chocolat fondues avec un peu d'eau ou 25 gr. de cacao également fondu et froid.

Crème au beurre praliné. — Même procédé que pour la crème vanille en ajoutant 50 gr. de pralin réduit en poudre.

Crème au chocolat ou au café praliné. — On obtient des crèmes au café ou au café praliné, en ajoutant aux recettes initiales 50 gr. de pralin pilé en poudre.

Crème au beurre aux liqueurs, kirsch, curaçao, Bénédictine, etc. — Ajouter la liqueur en petite quantité (mais fine) en même temps que la crème destinée à sucrer le beurre. Ce dernier se mélangeant difficilement avec un liquide il faut employer des alcools et parfums très forts.

(1) Voir cuisson du sucre.

La crème fouettée. — Faire rafraîchir sur glace 1/4 de litre de crème douce, dite Fleurette, mélangée avec la moitié de son volume de crème épaisse dite crème double. Quand cette crème est restée une heure en pleine glace, on la fouette jusqu'à ce quelle soit devenue bien mousseuse et ferme, on l'égoutte alors sur un tamis de soie ou de crins. Il faut veiller à ne pas la fouetter trop longtemps, car la crème tournerait en beurre.

La crème fouettée (2e formule). — Mettre sur glace pilée pendant 15 minutes environ 1/4 de litre de crème épaisse très fraîche dite crème double et 1 déci 1/2 de lait frais non bouilli, puis fouetter comme ci-dessus sur la glace.

La crème Chantilly. — La crème Chantilly est la crème fouettée ci-dessus, dans laquelle on mélange 60 à 80 gr. de sucre en poudre bien vanillé. Cette crème sert pour garnir les meringues, les vacherins, les mille-feuilles et quantité de gâteaux et d'entremets. On peut aussi parfumer la crème avec essence de café ou de fruits, alcools et liqueurs fines.

Crème Sambayon. — Le Sambayon ou Sabayon est plutôt une sauce qu'une crème, qui sert à accompagner les pouddings de toutes sortes et on le sert chaud.

On met dans une casserole 4 jaunes d'œufs et 150 gr. de sucre que l'on travaille fortement ensemble avec un petit fouet, puis, quand l'appareil est blanchi, on le délaye avec un verre ordinaire de vin blanc; on place la casserole au bain-marie et on prend cette crème en faisant rouler vigoureusement le fouet entre les deux mains jusqu'à ce qu'elle soit devenue très mousseuse et jusqu'au premier bouillon de l'eau du bain-marie. A ce moment on y ajoute un parfum, et on sert aussitôt pendant que cette crème est mousseuse, car cette mousse est très vite retombée.

Si on est obligé de faire le sambayon un peu d'avance, il vaut mieux ajouter une pincée de fécule avec le sucre, la crème se maintiendra mieux.

On peut aussi faire le Sambayon au Porto, Madère, Frontignan, Champagne, etc.

Sambayon glacé. — Même appareil que ci-dessus avec 2 jaunes de plus; quand il est pris, le verser dans un bassin que l'on tient sur glace et le fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Aromatiser en dernier avec marasquin, kirsch ou tout autre parfum.

La glace Royale. — Sert à couvrir certains gâteaux tels que : allumettes glacées, conversations, etc... C'est un mélange de 1/2 blanc d'œuf avec 60 à 75 gr. de sucre glace bien tamisé et travaillé à la spatule pour obtenir une pâte consistante mais coulante. Ajouter un peu de blanc ou de sucre suivant que c'est trop épais ou trop clair.

Glace Royale pralinée ou appareil à Condé. — Même procédé que ci-dessus en ajoutant à la glace royale une poignée d'amandes finement hachées. Sert aussi pour gâteaux et entremets.

Le lait d'amandes. — On pile 150 gr. d'amandes fraîchement émondées en les mouillant peu à peu avec 3 décis d'eau froide. Les amandes doivent être pilées très finement en pâte, et l'eau ajoutée peu à peu pour empêcher les

amandes de tourner en huile. On presse ensuite le tout au travers d'un linge pour recueillir l'eau qui est devenu absolument comme du lait.

Cuisson du sucre.

Sans vouloir entrer dans le travail artistique que l'on peut présenter avec le sucre; travail qui n'a pas sa place dans ce Manuel de la femme, il faut néanmoins pour certains gâteaux ou entremets, petits fours, caramels, etc. que la ménagère connaisse les plus simples et les plus usuelles cuissons du sucre dont elle aura besoin pour exécuter les simples recettes qu'elle trouvera ici. Ce n'est d'ailleurs pas compliqué, nous ne nous occuperons que des quatre degrés usuels.

1° **Cuisson au filet.** — Prendre comme proportions par exemple : 200 gr. de sucre et une tasse à café d'eau avec un morceau de vanille ou un peu d'essence de café suivant le cas, mettre au feu modéré tout d'abord pour fondre le sucre doucement.

Le sucre étant en cuisson, laver les parois du poêlon avec un petit linge propre trempé dans l'eau froide. Ceci a pour but de faire dissoudre les éclaboussures de sucre projetées le long du poêlon par l'ébullition et qui, faute de cette précaution, s'y caraméliseraient ou cristalliseraient et retomberaient ensuite dans le sucre le faisant grainer ou colorer.

Le sirop étant en pleine ébullition et commençant déjà à épaissir, en prendre un peu entre le pouce et l'index, écarter les 2 doigts, le sucre doit alors former un fil assez ténu allant d'un doigt à l'autre sans se rompre.

Ce degré de cuisson sert pour les crèmes au beurre mousseline, les parfaits glacés. Il pèse à ce moment 30 degrés au pèse-sirop (Voir page 38 l'usage de cet instrument).

Nous avons ensuite le :

Sucre au soufflé. — Quand le sirop est déjà très épais, prendre une écumoire et la plonger dans le sucre. La retirer et souffler fortement au travers des trous. Le sucre s'échappe alors de l'écumoire en petites boules qui crèvent aussitôt. C'est le degré qui sert pour faire le fondant avec lequel on glace gâteaux et petits fours, et aussi pour les confitures de fraises et cerises.

A ce point de cuisson le sirop pèse 37 à 38 degrés.

Sucre au boulet. — Poursuivre encore la cuisson quelques instants jusqu'à ce qu'en prenant un peu de sucre avec une cuillère et l'ayant versé dans un bol d'eau froide on puisse en former une boule ayant la consistance d'une boule de gomme.

C'est le degré qui sert pour faire les caramels mous, comme on le verra plus loin.

Sucre au grand cassé. — La cuisson est prolongée jusqu'à ce que le sucre refroidi puisse être cassé et émietté dans la bouche sans coller aux dents. C'est avec ce sucre que l'on glace les cerises, les oranges en tranches et diffé-

rents petits fours. (Dans ce sucre nous conseillons de mettre 1 filet de vinaigre au début.)

Si on dépasse le degré indiqué, le sucre jaunit d'abord puis devient du caramel.

Ces deux derniers degrés ne peuvent se prendre au pèse-sirop parce qu'à ce moment il est trop épais pour pouvoir y plonger l'instrument. Le degré de cuisson ne se reconnaît qu'en le croquant. Il ne doit pas s'attacher aux dents.

Le vinaigre est pour empêcher ce sucre de tourner; on y met généralement du glucose, mais c'est là un produit assez malaisé à trouver.

Sucre filé. — Le sucre filé sert de décor ou de complément de décor à certains gâteaux ou pièces montées : croque-en-bouche, nougat, etc... Il est facile à obtenir.

Faire cuire du sucre au grand cassé, le laisser un peu refroidir jusqu'à ce qu'il devienne très épais. A ce moment tremper dedans une fourchette ou une cuillère d'argent, l'élever le plus haut possible à bout de bras en la tenant de la main droite et l'agiter vivement au-dessus d'une spatule huilée en lui imprimant un mouvement de va-et-vient pour que le sucre projeté de chaque côté de cette spatule vienne s'y fixer en fils ténus et fins. Tremper à nouveau la fourchette dans le sucre et continuer jusqu'à ce que l'on ait suffisamment de sucre filé. Il est très malléable, on lui donne à la main la forme que l'on désire.

On peut ainsi utiliser le petit reste de sucre cuit ayant servi à faire des oranges glacées au caramel, puisque l'on appele souvent ce sucre : sucre caramel bien que ce n'en soit pas.

Maintenant que vous êtes documentées sur ces cuissons, il faut aussi que vous sachiez faire du fondant pour glacer les gâteaux : éclairs, génoises, petits fours, etc...

Mais il nous faut insister sur un point très important : c'est, lorsque le sucre cuit est versé sur le marbre (indispensable) de le laisser presque refroidir avant de commencer à le travailler à la spatule. Il est préférable d'attendre un peu trop que de le travailler trop chaud.

Fondant pour le glaçage des gâteaux. — Cuire du sucre au soufflé, puis, aussitôt cuit, on le verse sur un marbre, où on le laisse s'étaler; quelques minutes après, lorsque le sucre ne colle plus aux doigts, quand on touche au milieu de la masse, et avant qu'il soit froid, on le travaille énergiquement avec une spatule très propre, jusqu'à ce que l'on obtienne une masse blanche et légèrement sableuse. A ce moment la spatule ne peut plus être d'aucune utilité. On écrase le fondant par petites quantités à la fois avec la paume de la main, de façon à le rendre bien lisse. Ce fondant, qui est ainsi terminé, se conserve indéfiniment dans un récipient bien clos.

Manière de se servir du fondant. — Lorsqu'on veut s'en servir, on en met dans une petite casserole la quantité que l'on juge nécessaire; on y ajoute le parfum adopté, et on fait tiédir en délayant avec une petite spatule; puis on y ajoute, si la glace formée est trop épaisse, un peu d'eau. Il faut que le fondant soit assez épais pour recouvrir le gâteau ou le petit four, mais qu'il soit en même

temps assez coulant, pour s'y étaler facilement et bien napper. Ne pas trop chauffer le fondant, c'est l'essentiel.

Fondant au kirsch. — On délaye, dans une petite casserole, un morceau de fondant avec une cuillère à bouche de kirsch et quelques gouttes d'eau, on fait tiédir jusqu'à ce qu'en trempant le petit doigt on ressente une légère chaleur; puis on verse sur le gâteau et on étale vivement pour que ce fondant nappe bien la partie à glacer avant d'être refroidi.

Lorsque le fondant est trop chaud il devient mat en refroidissant au lieu d'être brillant comme il doit rester; s'il n'était pas chauffé, il collerait toujours aux doigts et ne sècherait pas en formant croûte comme il doit faire.

Nota. — On remplacera le kirsch par du rhum, du curaçao, de l'anisette, du café, etc., et on ajoutera la couleur nécessitée par le parfum.

Fondant au chocolat. — On fait dissoudre le chocolat d'avance avec un peu d'eau, puis on ajoute le fondant et on procède comme il est dit ci-dessus. On peut remplacer le chocolat par un peu de cacao; le fondant est alors coloré et toujours assez sucré.

Nota. — Pour les gros gâteaux qui doivent être glacés au fondant ou au sucre glace, il faut avoir soin, avant de les glacer, de les napper au moyen d'un pinceau avec de la marmelade d'abricots très réduite. Cela aide le fondant à adhérer et rend le glaçage plus brillant.

Glaçage des gâteaux avec le sucre glace. — Lorsqu'on est pris au dépourvu ou qu'on n'a pas le temps de faire du fondant, on glace avec du sucre glace.

Pour cela il suffit de délayer dans une casserole la quantité de sucre glace bien tamisé que l'on juge nécessaire avec un parfum et un peu d'eau. On obtient une pâte analogue au fondant, aussi épaisse que l'on fait aussi tiédir et dont on se sert de la même manière, mais le glaçage est moins brillant.

Si une fois tiède le fondant est trop clair, il suffit de remettre un peu de sucre glace. Le sucre glace se trouve dans les grandes épiceries.

Le pralin. — On met dans un poêlon de cuivre un poids égal de sucre en poudre et d'amandes brutes, c'est-à-dire non épluchées; on tourne le tout sur le feu avec une spatule jusqu'à ce que le sucre soit fondu en caramel assez brun, les amandes se trouvant alors bien grillées, on verse le tout sur un marbre huilé et on laisse refroidir. Ensuite, on réduit ce pralin en poudre en le pilant ou en le râpant; ou encore on peut le réduire en pâte en le pilant longuement.

On le réduit en poudre pour le mettre dans une glace ou une crème; mais pour certains petits fours, on doit l'obtenir en pâte.

On peut aussi faire du pralin en remplaçant les amandes par des noisettes ou en mettant moitié de chaque.

LES PATES A GAUFRES, GAUFRETTES ET CIGARETTES

Gaufres ordinaires. — 250 gr. de farine, 150 gr. de sucre vanillé, 3 œufs, 100 gr. de beurre fondu, un demi-litre de lait froid et d'eau par moitié, sel fin.

Mettre tout ensemble en terrine, sauf le beurre. Délayer au fouet pour que la pâte soit lisse et ressemble à une pâte à crêpes. Ajouter le beurre fondu et cuire en gaufrier bien chaud et graissé. Saupoudrer de sucre en servant.

Gaufres des jardins publics. — Proportions : 300 gr. de farine, 125 gr. de sucre glace, 1 œuf, du sel fin, 40 gr. de beurre et de l'eau pour délayer la pâte. Sucrer en servant.

Gaufres bruxelloises. — 250 gr. de farine tamisée, 60 gr. de beurre, 40 gr. de sucre, 8 gr. de levure, 2 œufs, sel et lait pour délayer.

Faire dissoudre la levure avec un peu de lait tiède, la verser au milieu de la farine, ajouter œufs, sucre, sel et le complément de lait nécessaire. Terminer avec le beurre fondu et tenir 2 heures à chaleur douce pour laisser lever la pâte du double avant de faire les gaufres.

Gaufres lilloises. — Proportions : 250 gr. de farine, 150 gr. de beurre, 120 gr. de sucre, 4 jaunes d'œufs, un peu de sel fin, zeste de citron ou d'orange, un peu de rhum.

Faire la pâte comme une pâte sucrée bien lisse et la diviser en morceaux de la grosseur d'œufs (suivant la grosseur du gaufrier), rouler ces morceaux en boules, les mettre dans le gaufrier chaud en les y aplatissant à la main, fermer et cuire à bon feu.

Nota. — Ce sont à la grosseur près des bricelets suisses (voir plus loin). Ces petits gâteaux croquants se gardent quelques jours dans une boîte bien close.

Pâte à gaufrettes et à cigarettes. — 2 blancs d'œufs, 100 gr. de sucre en poudre vanillé, 50 gr. de beurre, 45 gr. de farine.

Battre les blancs d'œufs en neige, très fermes, puis mélanger délicatement, avec une cuillère de bois, le sucre en poudre d'abord, la farine tamisée ensuite et le beurre fondu en dernier (celui-ci juste fondu mais pas chaud). Avant de faire cuire cette pâte, il est prudent de l'essayer, c'est-à-dire d'en faire cuire

une ou deux petites galettes à four très chaud, sur tôle beurrée et farinée. Si, une fois cuite elle est trop fragile et ne peut se manipuler aisément, remettre une pincée de farine tamisée, si au contraire on obtient une pâte ayant la consistance du carton, on ajoute une cuillerée de beurre fondu.

Bricelets (gaufres suisses). — 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 250 gr. de sucre, 4 œufs, un zeste de citron, une pincée de sel.

Faire une pâte sucrée, la diviser en boules de la grosseur d'une noix, les aplatir un peu en appuyant dessus. Faire chauffer le fer à bricelets et bien le frotter avec une couenne de lard. Placer autant de boules que le fer comporte d'empreintes. Fermer le moule et cuire les deux côtés comme toutes les gaufres.

LES PATES LEVÉES

La pâte à brioche.

La brioche faite avec soin, avec du bon beurre est le gâteau le plus délicieux dans sa simplicité. Voici la manière de faire la pâte que nous nous efforçons de bien détailler pour qu'elle soit bien comprise. Pour une brioche pour 6 à 8 personnes, il faut employer : 200 gr. de farine, 160 gr. de beurre, 10 gr. de sucre, une petite cuillère à café de sel, 7 à 8 gr. de levure de boulanger et *non de levure en poudre*, 2 gros œufs entiers et un peu d'eau chaude.

Prendre d'abord le quart de la quantité de farine soit 50 gr. environ, faire un trou au milieu et y mettre la levure, verser quelques cuillères d'eau chaude dessus et la faire dissoudre en la triturant du bout des doigts. Ensuite, y mêler la farine et obtenir, en y ajoutant l'eau chaude nécessaire, s'il n'y en a pas assez, une boule de pâte bien mollette que l'on fend en quatre, la mettre à lever dans une terrine d'eau tiède. Pendant ce temps, mettre en fontaine le reste de la farine avec les œufs au milieu et pétrir tout ensemble, puis bien battre cette pâte en la soulevant à pleine main et la plaquant violemment sur la planche, jusqu'à ce qu'elle soit devenue très élastique et se détache facilement des doigts et de la table; à ce moment, y mélanger le sel et le sucre, puis deux minutes après, mélanger le beurre, et enfin mélanger la pâte à la levure, — que l'on appelle le levain — laquelle a dû, dans l'eau chaude, doubler de volume. Quand elle est mélangée, la pâte est finie, mais elle ne peut être cuite que le lendemain, car elle doit, comme le pain, et toutes les pâtes à base de levain, fermenter un certain temps avant la cuisson. Si elle était cuite de suite, elle serait immangeable, tant elle sentirait la levure. On la tient donc à chaleur douce dans une terrine couverte, pendant trois ou quatre heures et quand elle est doublée de volume, il faut la battre du bout des doigts pour la faire retomber à son niveau normal. Ensuite la mettre au froid pour passer la nuit et la battre encore un peu dès le lendemain matin. Il n'y a plus qu'à donner à sa pâte la forme que l'on veut en la roulant à la main sur la table farinée et faire soit des petites brioches, soit une grosse, ou une mousseline ou, encore, une couronne. Laisser lever encore une fois au chaud dans le moule, et quand c'est un peu soufflé, dorer à l'œuf et cuire à four chaud.

Ayant l'explication bien détaillée de la pâte, chacune peut s'y risquer sans crainte, même si la brioche n'est pas aussi bien présentée que celle du pâtissier, elle n'en sera pas moins excellente.

La brioche à tête. — Pour faire avec cette pâte une brioche à tête, on met sur la table farinée sa pâte à brioche, sur laquelle on retranche un morceau de 75 gr. environ; on roule en boule le reste comme il est dit à la brioche mousseline et on met cette pâte dans un moule spécial beurré, à grosses côtes, puis avec le morceau de pâte réservé, on forme aussi une boule que l'on roule en pointe d'un côté pour lui donner la forme d'une poire, et on l'enfonce aussi profondément que possible avec le doigt au centre de la grosse boule de pâte.

Pendant 20 à 30 minutes, on laisse lever au chaud la brioche dont on dore le dessus à l'œuf battu, puis avec la pointe d'un petit couteau enfoncé en travers dans le corps de la brioche, on déchire la pâte en quatre ou cinq endroits autour de la tête, mais sans toucher à celle-ci. Cette opération a pour but de dégager la tête à la cuisson, cela s'appelle chiqueter la brioche. On la fait cuire à four bien chaud, pendant 30 à 35 minutes en la couvrant d'un papier quand c'est nécessaire. (Voir illustration, page 31.)

La brioche mousseline. — Il n'y a pas une pâte spéciale pour la mousseline, ce qui la fait plus légère c'est qu'elle est mise à lever plus longtemps dans le moule que la brioche à tête, avant cuisson. Mettre la pâte à brioche sur le marbre légèrement fariné et avec les deux mains, sans cependant trop appuyer dessus, on la roule en boule bien serrée et bien ronde.

On beurre un moule à charlotte à bords droits et non évasés dans lequel on pose la boule de pâte, en observant que le moule soit de grandeur suffisante pour que la pâte ne le garnisse qu'à moitié; puis on place le moule dans un endroit de chaleur modérée et on le laisse jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, c'est-à-dire remplisse bien le moule. A ce moment on colle avec un peu d'œuf battu une bande de papier blanc beurré autour du moule et le dépassant de 5 cm. environ; puis on dore le dessus de la pâte avec de l'œuf battu et on fait cuire à four chaud.

Lorsque le dessus de la brioche commence à colorer un peu, on la couvre avec un gros papier et on la laisse cuire 25 minutes environ.

Pour s'assurer de la parfaite cuisson, il suffit d'enfoncer une aiguille à piquer ou à brider en plein milieu de la brioche; si l'aiguille ressort sèche, cela indique que la brioche est cuite. Cette méthode de contrôle s'emploie pour s'assurer de la cuisson de tous les gâteaux en général. Elle est indiquée ici une fois pour toutes. (Voir illustration, page 31.)

La couronne de brioche. — Verser la pâte à brioche sur table farinée et la rouler en boule serrée; on fait, avec le doigt, un trou au milieu, on y met une pincée de farine et on agrandit ce trou; quand on peut y mettre la main, on continue de l'agrandir en faisant tourner cette pâte entre les doigts très régulièrement pour qu'elle conserve une égale épaisseur partout. Lorsque la couronne se trouve bien formée et de la grosseur d'un petit rouleau à pâtisserie, on la pose sur une tôle beurrée sur laquelle on finit de la former. Après l'avoir fait lever au chaud pendant 1/4 d'heure, on la dore à l'œuf, puis, avec des ciseaux mouillés, on y fait des découpures en forme de dents au milieu de l'épaisseur de la pâte sur toute la circonférence. On la fait cuire à four très chaud

1/4 d'heure environ. Il faut un four plus chaud que pour les autres formes de brioches. (Voir illustration, page 31.)

Nota. — Il est évident que nous vous donnons les proportions à employer pour faire une fine brioche, mais si l'on veut diminuer la quantité de beurre la brioche sera tout aussi belle, mais moins grasse.

Indépendamment de ces trois sortes de moulages la brioche ne se présente guère autrement sauf en petites brioches mais une grosse sera toujours plus moelleuse.

La pâte à Krapfen (Beignets viennois).

Il faut faire une pâte à brioche plus commune, c'est-à-dire moins fine, en mettant pour la même quantité de farine 90 gr. de beurre et seulement un gros œuf. Faire la pâte exactement comme il est dit mais la tenir plus ferme puisqu'elle doit être étendue au rouleau.

Beignets Viennois (dits Krapfen). — On étend au rouleau de la pâte à Krapfen de l'épaisseur de 3 mm., puis on la découpe en rondelles de 5 à 6 cm. de diamètre, on mouille le tour de la moitié de ces rondelles avec un peu d'eau, puis on en garnit le milieu avec un peu de confiture d'abricots et on recouvre avec les autres, bien souder les deux pâtes. On les range à mesure sur un linge fariné : on les laisse lever au chaud pendant une bonne 1/2 heure et on les plonge dans la friture brûlante, puis on les couvre 2 minutes. Retirer le couvercle et retourner les beignets avec la pointe d'un couteau. On les laisse finir de cuire, 4 ou 5 minutes, en les retournant encore une fois. Égoutter et saupoudrer de sucre.

Pâte à savarin. — Proportions : 125 gr. de farine, 50 gr. de beurre, 7 gr. de levure, 8 gr. de sucre, 3 gr. de sel, 2 œufs entiers, 1 déci de lait tiède. Pour 6 à 8 personnes.

Faire chauffer une terrine à l'entrée du four. Y tamiser la farine. Faire un trou au milieu et y mettre la levure, puis verser le lait tiède pour faire dissoudre celle-ci. Lorsque la levure est fondue casser les 2 œufs et les mélanger aussitôt à la farine.

La pâte doit être très molle, presque liquide, la battre 2 ou 3 minutes à la main. Couvrir la terrine et la mettre à chaleur tempérée jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, ce qui demande environ 3/4 d'heure. Au bout de ce temps, faire ramollir le beurre, le travailler jusqu'à ce qu'il devienne comme une pommade bien lisse, puis le mélanger à la pâte avec le sel et le sucre.

On bat avec la main cette pâte dans la terrine en la soulevant du bout des doigts et en la laissant retomber, cela pendant 4 à 5 minutes seulement. Elle est alors terminée et nous allons voir son emploi, moulage et trempage.

Savarin au rhum. — On garnit un peu moins qu'à moitié de sa hauteur un moule à savarin (que l'on a beurré à l'avance avec du beurre en crème) avec la pâte à savarin. On laisse lever à chaleur très douce jusqu'à ce que la pâte arrive au bord du moule; puis on met à four très chaud pour arrêter rapidement la montée de la pâte; on prend les mêmes précautions que pour

la brioche pour éviter l'excès de coloration. Il faut environ 20 minutes pour la cuisson et, aussitôt cuit, il faut démouler le savarin en passant un petit couteau autour, cette pâte étant assez difficile à démouler. (Voir illustration, page 43.)

Savarin Montmorency. — Faire un savarin selon la méthode indiquée et le tremper dans un sirop au kirsch, le poser sur un plat rond un peu creux et remplir le centre d'une compote de cerises liée de leur sirop de cuisson épaissi par un peu de fécule et parfumée au kirsch. Servir tiède.

Savarin Chantilly. — Même savarin au kirsch ou au rhum dont l'intérieur se garnit avec une crème Chantilly dans laquelle, à la saison, on mêlera quelques fraises des bois. Ce gâteau se sert froid.

Pâte à babas. — Les babas se font avec la même pâte que les savarins. Mais on ajoute en dernier lieu, pour les proportions données ci-dessus 50 gr. de raisins secs de Corinthe et 30 gr. de raisins de Smyrne mélangés et nettoyés.

Nota. — Cette manière de faire la pâte permet de servir savarins et babas deux heures environ après le début de la préparation et donne des résultats parfaits.

Baba au rhum. — On garnit un peu moins qu'à moitié avec la pâte à baba un moule à grosses côtes et à douille centrale que l'on a beurré de la même manière que le moule à savarin. On fait lever à chaleur très douce jusqu'aux bords et on met à four très chaud au début de la cuisson; puis quand le gâteau est coloré un peu dessus, on modère le feu pour achever la cuisson qui demande environ 35 à 40 minutes.

On démoule avec précaution, les raisins faisant attacher ce gâteau encore plus que le savarin. Il peut arriver que le baba ne se démoule pas, quelque effort que l'on fasse, en ce cas, il convient de bien envelopper le moule entièrement avec un ou deux torchons et de le laisser ainsi 7 ou 8 minutes. La vapeur, qui ne peut s'échapper du gâteau, en ramollit un peu l'extérieur et facilite le démoulage; c'est un expédient de métier qu'on emploie souvent avec succès.

Pour le trempage des babas, même procédé que pour le savarin. Les tremper aussitôt démoulés, pendant qu'ils sont chauds dans le sirop bouillant. Voir plus loin le sirop.

Les babas, petits gâteaux, se moulent dans des moules à petites timbales et toujours garnis à moitié et levés à plein avant cuisson.

Pâte à Kugelhopf ou Cougloff. — Proportions : 250 gr. de farine, 80 gr, de beurre, 25 gr. de sucre en poudre, 15 gr. de levure, 125 gr. de raisins Malaga. 7 gr. de sel, 2 œufs entiers, 2 décis de lait.

Préparer un levain comme pour la pâte à savarin. Lorsqu'il est fait, mélanger le tout, petit à petit en y ajoutant les œufs l'un après l'autre et si c'est nécessaire le complément de lait tiède qu'il faut pour obtenir une pâte mollette. Cette pâte doit être élastique et pour cela fouettée à la main. Faire lever du double dans le moule spécial et cuire.

Le gâteau Kugelhopf. — Dresser ce gâteau dans des moules spéciaux en terre vernissée qui sont cannelés et ont une douille centrale. Les beurrer et appliquer au fond de chaque côte un raisin de Malaga ou une moitié d'amande.



Fig. 1. — La pâte à tarte ou à pâté. Pétrie avec le beurre, sel et sucre s'il en faut, se fraise pour bien faire le mélange. C'est là l'opération dite : fraiser. La pâte feuilletée ne se fraise pas.

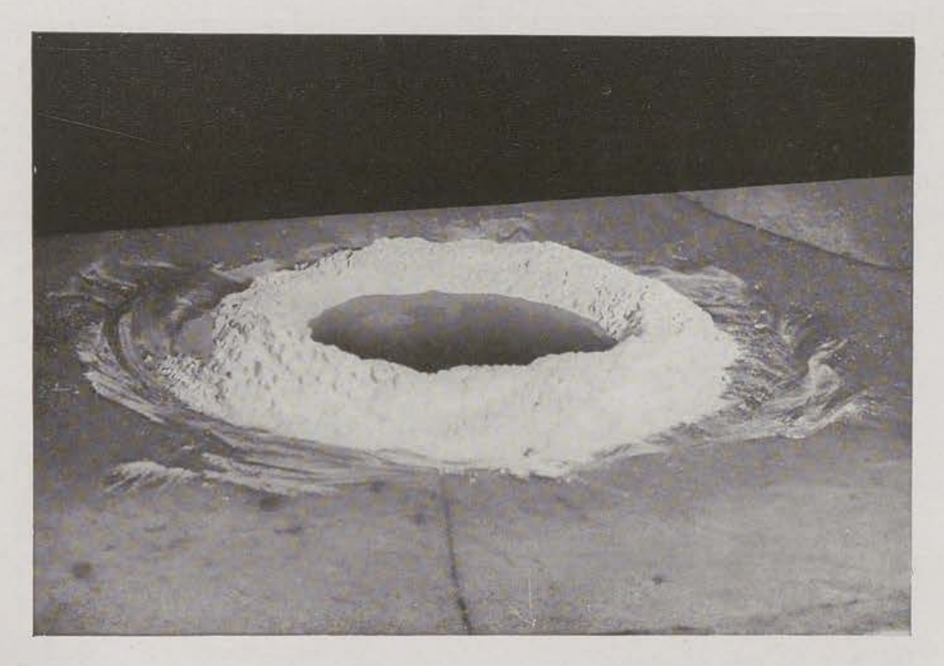


Fig. 2. — La pâte feuilletée : 1° La farine mise en fontaine.



Fig. 3. — La pâte feuilletée : 2° Pétrir la pâte délicatement avec la main droite simplement avec le sel et l'eau.

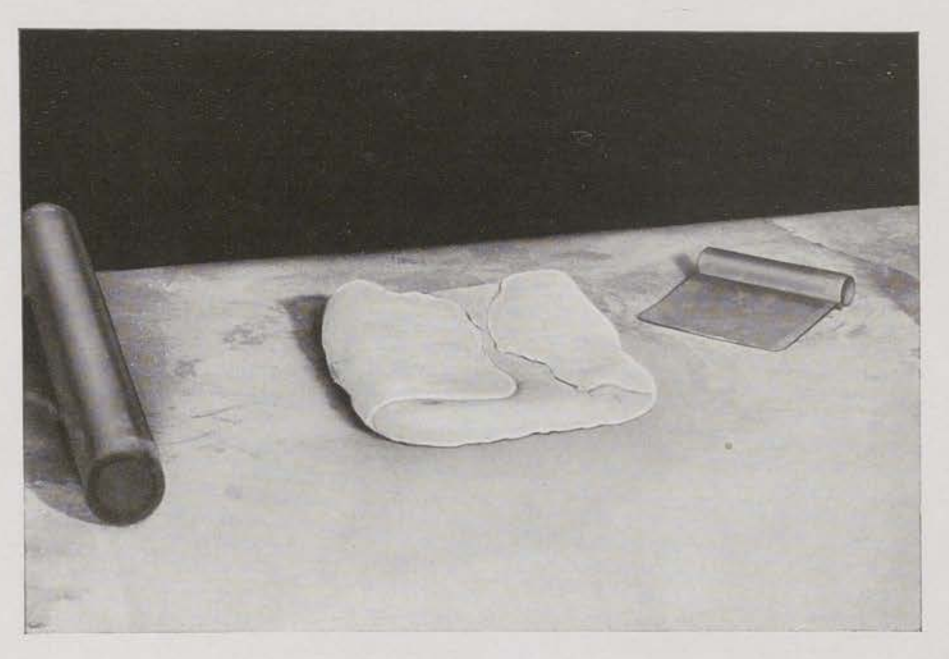


Fig. 4. — La pâte feuilletée : 3° Le beurre enveloppé dans la pâte dite détrempée; reposer 30 minutes au frais.

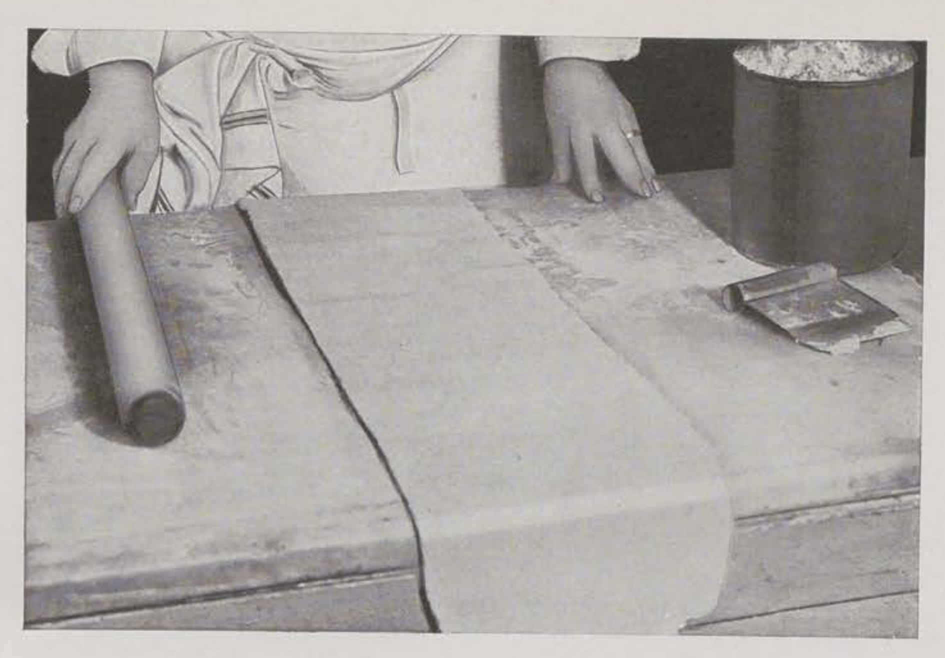


Fig. 5. — La pâte feuilletée : 4° La pâte est ensuite allongée au rouleau en une bande longue et mince.

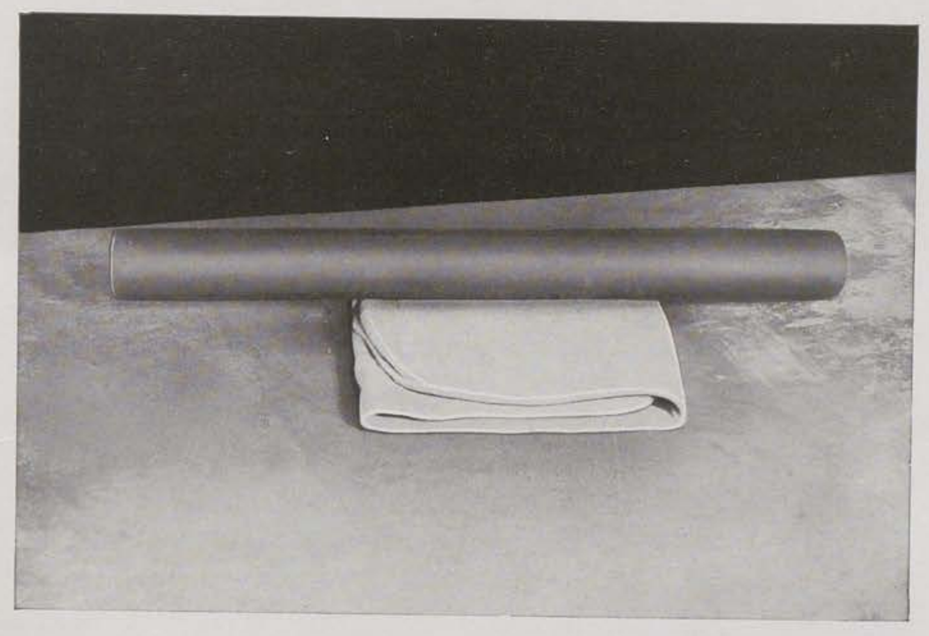


Fig. 6. — La pâte feuilletée : 5° Puis elle est ployée en trois très régulièrement, mise à contre-sens et elle a un tour, on recommence à l'allonger et la ployer, pour lui donner le second tour.

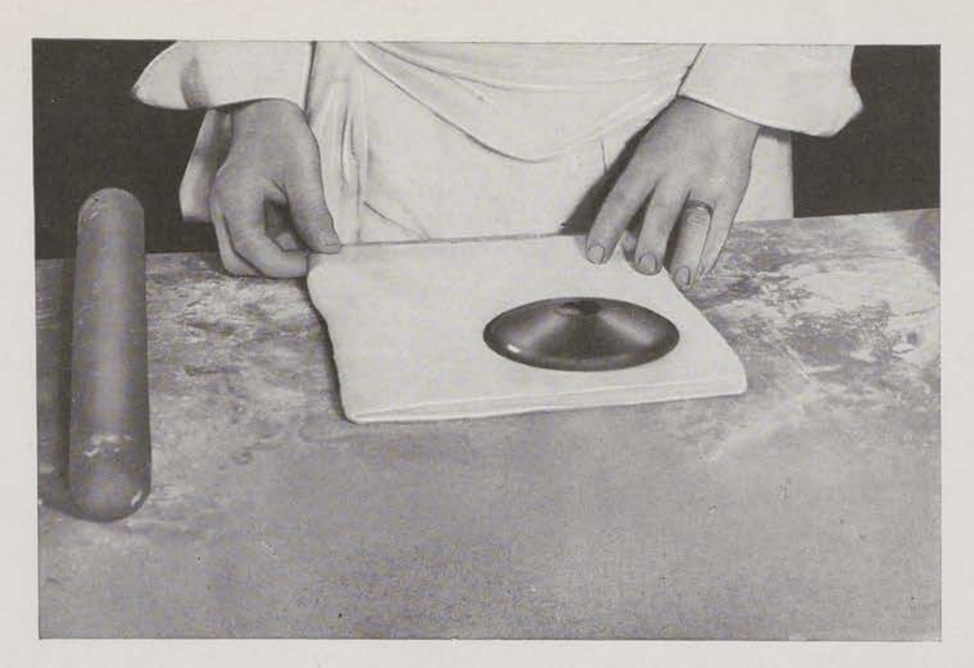


Fig. 7. — La pâte feuilletée : 6° Après le deuxième tour elle repose 20 minutes et reçoit encore 4 tours, 2 par 2, à 20 minutes d'intervalle (voir recette détaillée page 39). On peut alors se préparer à tailler un vol-au-vent comme ci-dessus.



Fig. 8. — La pâte feuilletée : 7° Le vol-au-vent est taillé épais, posé sur tôle, mais à l'envers, doré, piqué et cuit à four assez chaud 40 à 45 minutes.



Fig. 9. — La pâte feuilletée : 8° Pour tailler les bouchées à la Reine, la pâte moitié plus mince est découpée avec le coupe-pâte cannelé.



Fig. 10. — La pâte feuilletée : 9° Puis les bouchées sont posées sur tôle mouillée, dorées, piquées et cuites au four chaud 15 minutes environ.



Fig. 11. — La pâte feuilletée : 10° Les Palmiers glacés se font avec des chutes de pâte feuilletée à laquelle on donne deux tours avec du sucre et que l'on plie quatre fois sur elle-même (voir ci-dessus et ci-dessous).

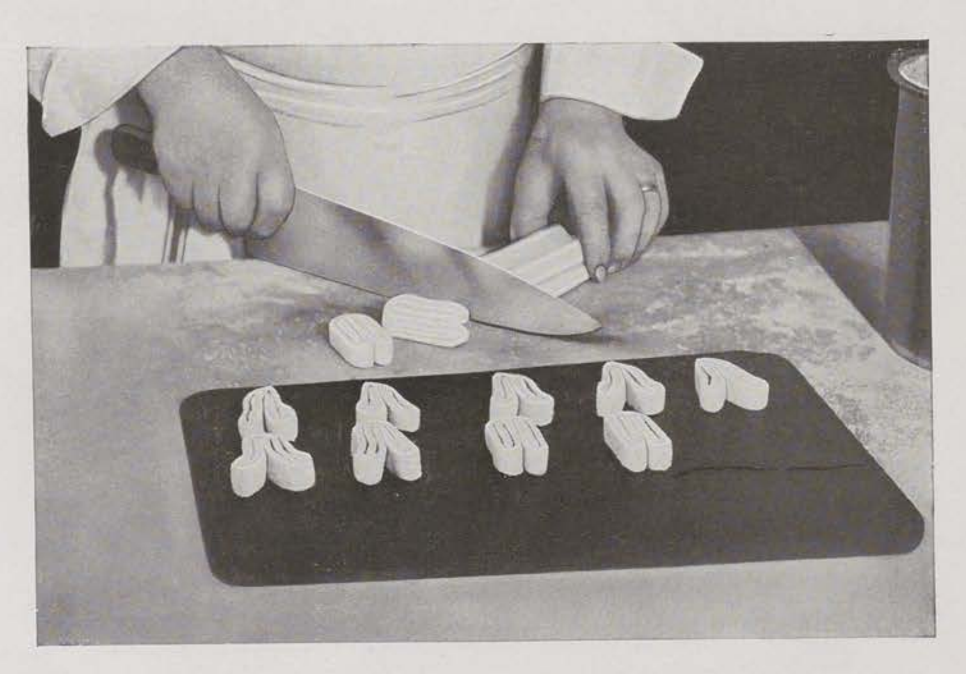


Fig. 12. — La pâte feuilletée : 11° Comment on découpe la pâte des Palmiers et les pose sur tôle pour les cuire à four chaud 10 minutes.

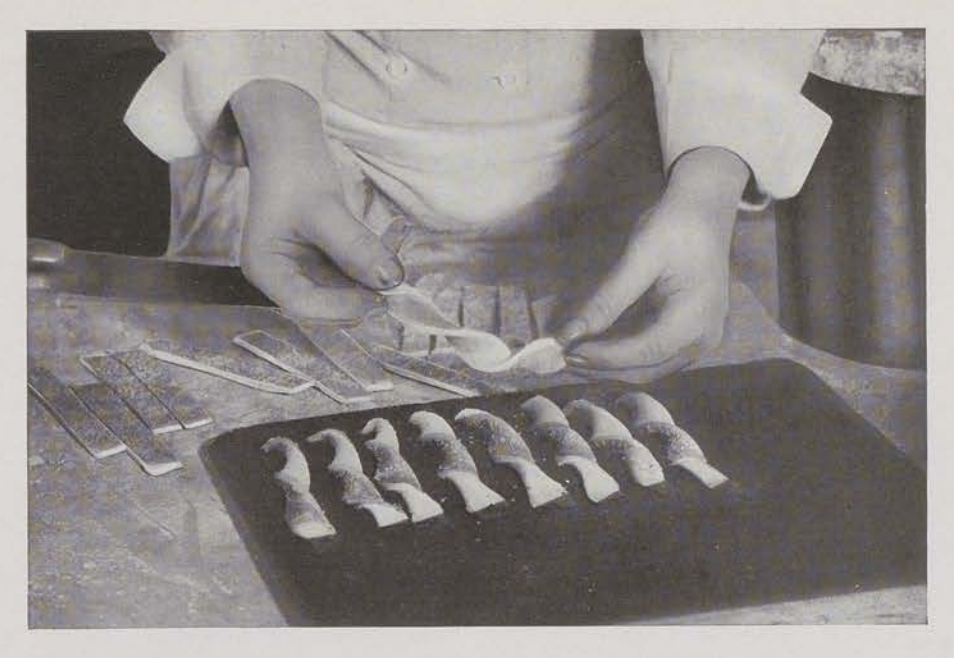


Fig. 13. — La pâte feuilletée : 12° Avec les débris on fait aussi les sacristains. Voici comment on les façonne.



Fig. 14. — La pâte feuilletée : 13° Vol-au-vent et bouchées cuits.

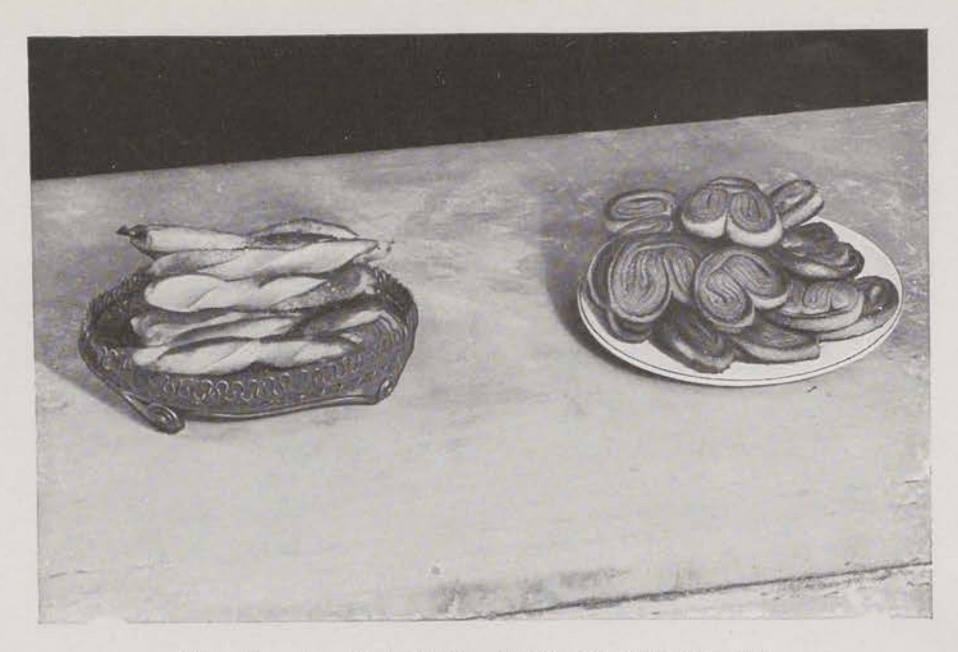


Fig. 15. — La pâte feuilletée : Palmiers et sacristains cuits.



Fig. 16. — La tarte : Comment on fonce une tarte ; une abaisse de pâte brisée assez mince appliquée dans un cercle beurré.



Fig. 17. — Comment on doit s'y prendre pour pincer tartes, pâtés, etc.



Fig. 18. — Comment on fait la pâte à biscuit. Le mélange des blancs en neige dans la pâte se fait délicatement à la spatule.

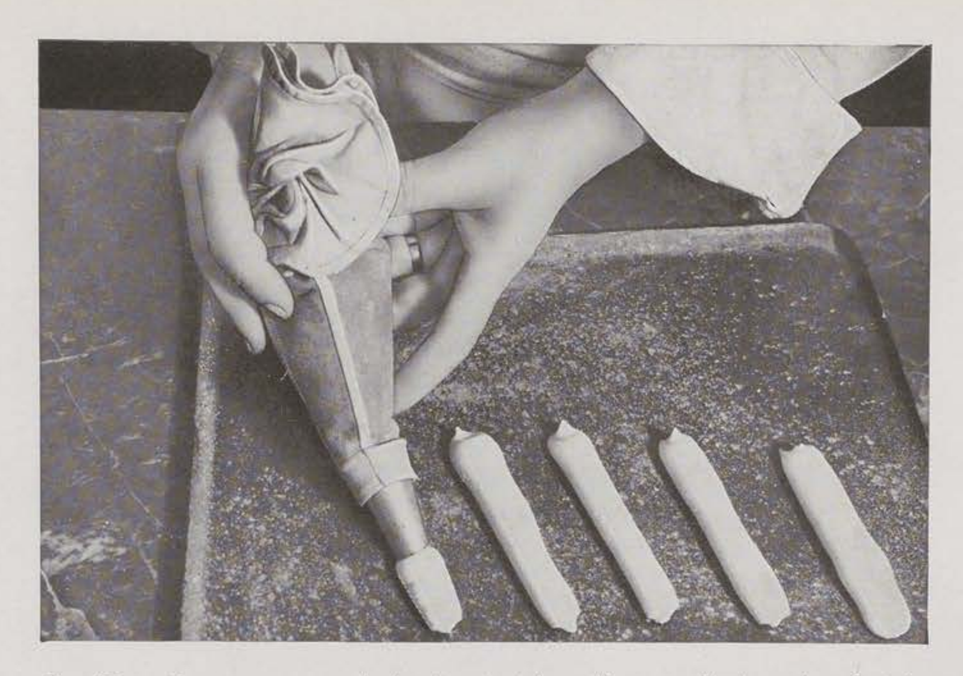


Fig. 19. — Comment on couche les biscuits à la cuillère sur tôle beurrée et farinée avec une poche et une grosse douille ronde.



Fig. 20. — Comment on roule le biscuit roulé garni de crème moka pour faire la bûche de Noël (voir illustrations en couleurs, page 67).



Fig. 21. — Comment on dispose des rondelles minces de buiscuit roulé, dans le moule à pudding à la Royale (voir illustrations couleurs, page 129).

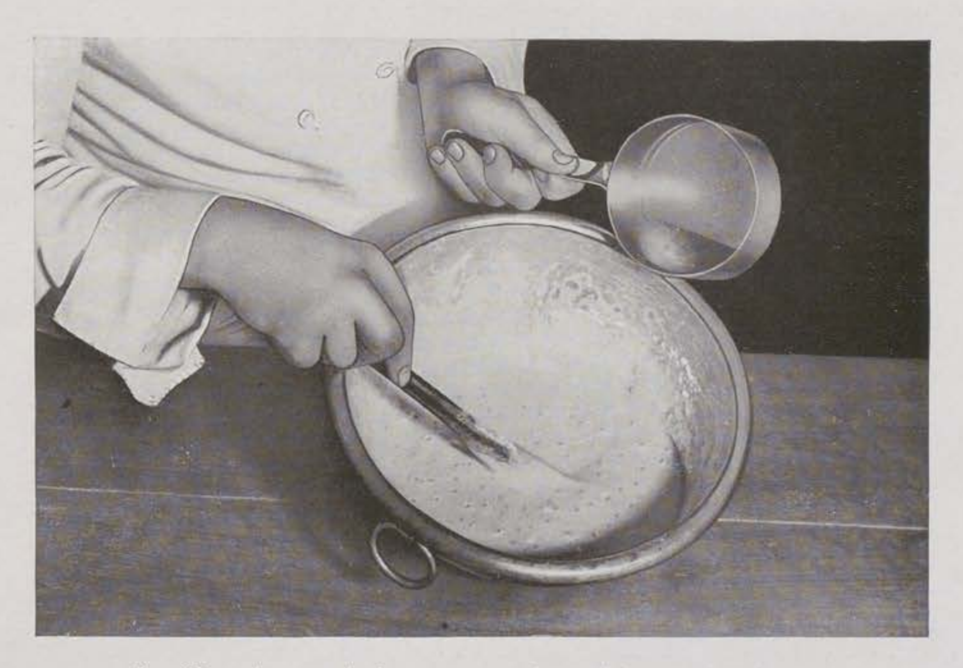


Fig. 22. — La pâte de Génoise. Le mélange du beurre dans la pâte.



Fig. 23. — Comment on glace une Génoise ou autre gâteau au fondant. Verser le fondant tiède et l'étaler vivement avec une palette.

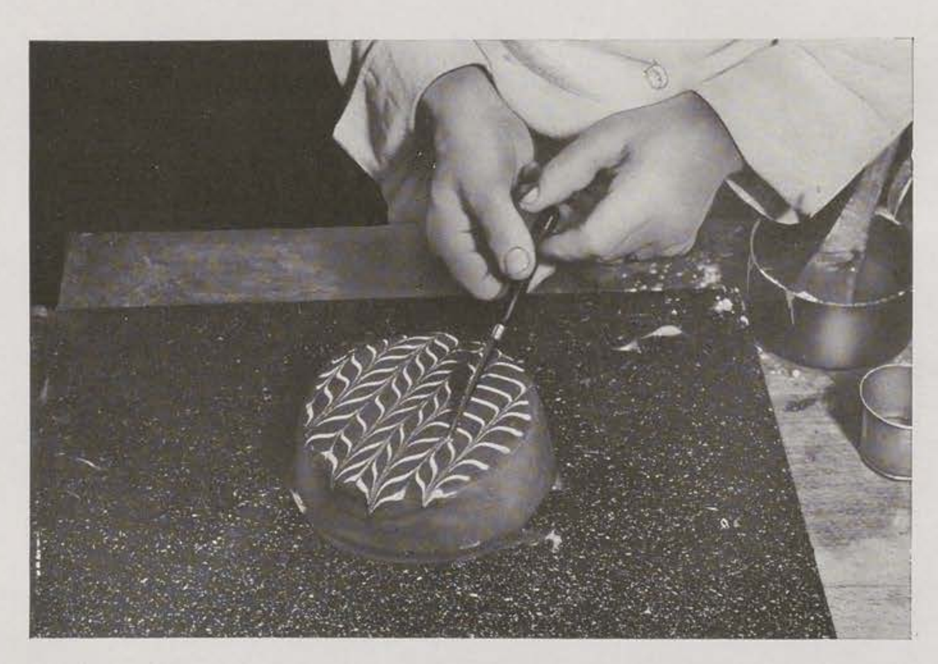


Fig. 24. — Comment on décore le gâteau Mexicain. Après l'avoir couvert de fondant tiède au chocolat, tirer des raies parallèles dessus avec un cornet de glace royale, et fendre légèrement de la pointe du couteau en travers de ces raies dans les deux sens opposés (voir recette, page 60).



Fig. 25. — Comment on couche les meringues à la poche

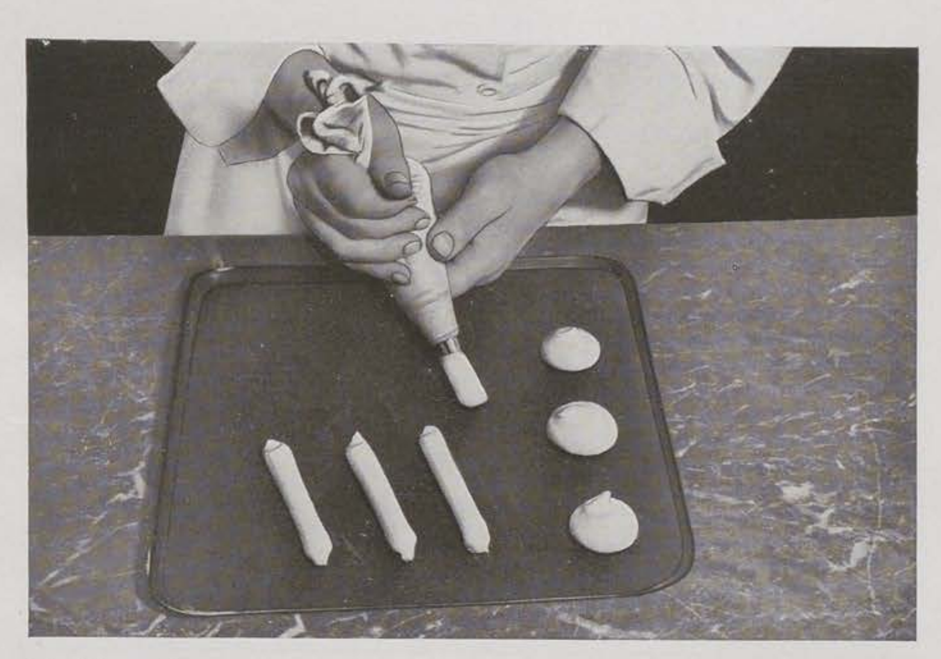


Fig. 26. — Comment on couche à la poche avec douille ronde, éclairs et choux à la crème sur tôle bien propre non beurrée.

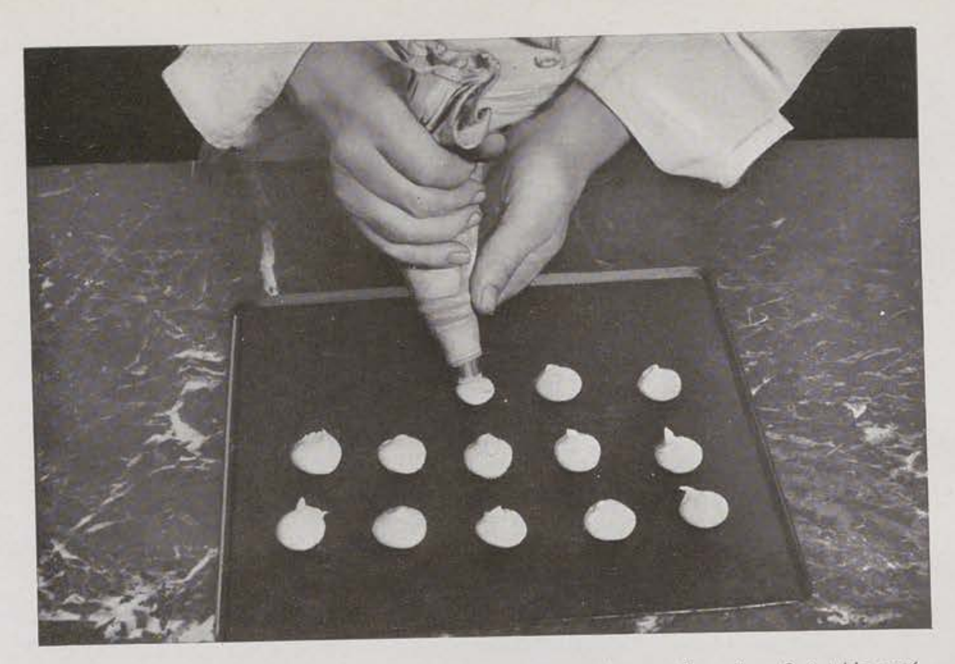


Fig. 27. — Comment on couche les petits choux pour les profiterolles, Saint-Honoré, Salambôos et autres pâtisseries.



Fig. 28. — Plum-pudding anglais prêt pour être mis à cuire dans un torchon (voir illustrations en couleurs, page 153).



Fig. 29. — Brioche Mousseline (voir page 14). — Fig. 30. — Brioche en couronne (voir page 14). — Fig. 31. — Brioche à tête (voir page 14). — Fig. 32. — Tarte aux cerises (voir page 48) — Fig. 33. — Tarte aux abricots (voir page 48).

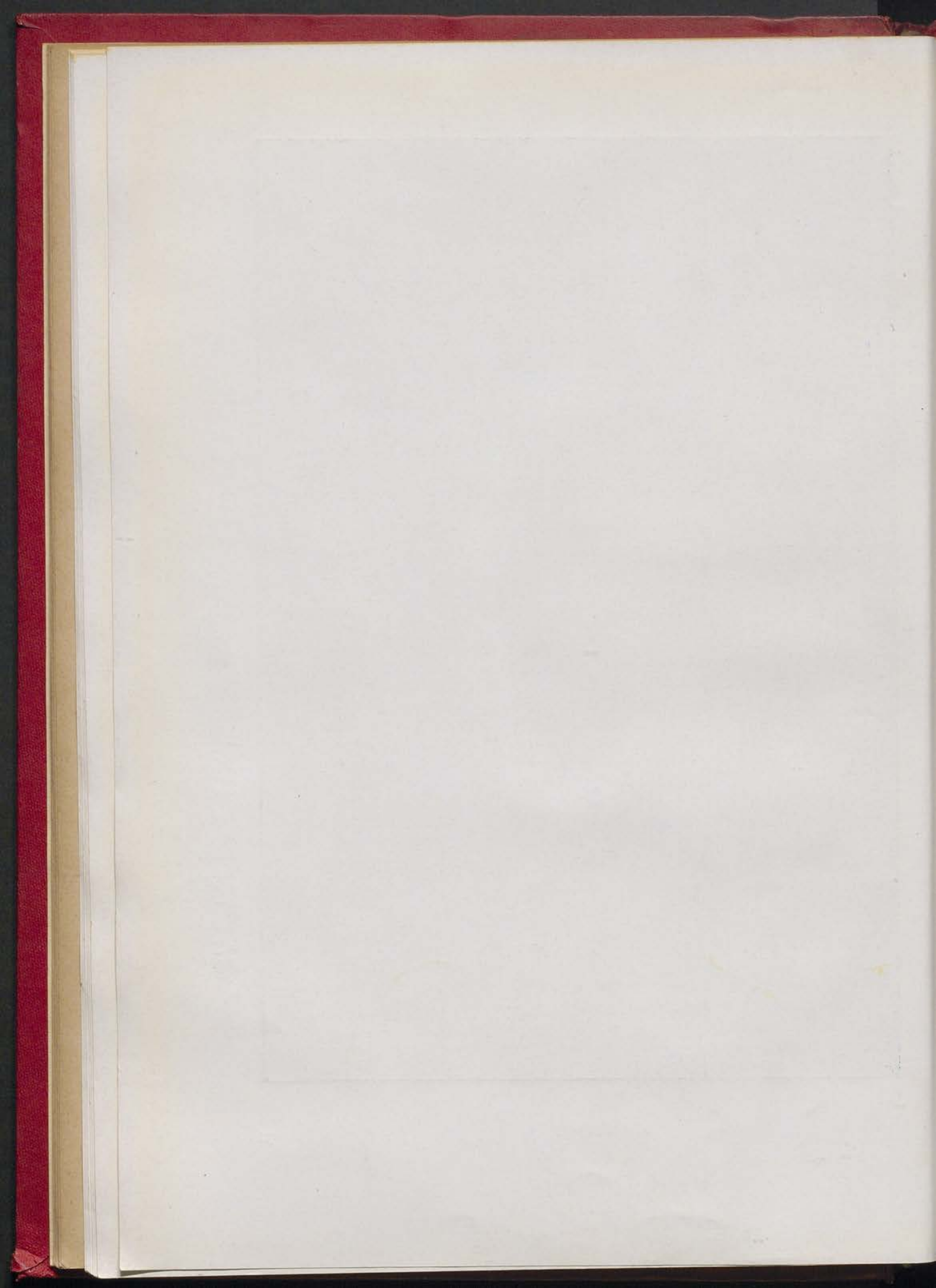




Fig. 34. — Chausson aux pommes (voir page 40). — Fig. 35. — Gâteau Pithiviers (voir page 41). — Fig 36. — Plum-cake (voir page 37). — Fig. 37. — Gâteau Champigny (voir page 42) — Fig. 38. — Kugelhopf (voir page 16).

Mettre la pâte à Kugelhopf qui doit le garnir à moitié. Faire lever au chaud comme un baba et cuire de même pendant 40 minutes environ à four bien chaud, la chaleur ne pénétrant pas facilement le moule en terre.

Ce gâteau originaire d'Alsace se sert tel quel. (Voir illustration, page 33.)

Le pain brioché. — Proportions : 250 gr. de farine, 75 gr. de beurre, 10 gr. de sel fin, 8 gr. de levure, 1 œuf entier, 1/2 verre d'eau.

Préparer cette pâte comme une pâte à brioche. Tenir la pâte mollette. La faire la veille, la mouler dans un moule en forme de cylindre, qui se ferme, ou en faire simplement des petits pains posés sur tôle. Laisser lever, dorer et cuire à four chaud.

Ce pain brioché peut servir pour faire des croûtes aux fruits; la pâte en est moins onéreuse que celle de la brioche et suffit pour des entremets où elle ne joue qu'un rôle secondaire.

Pâte levée alsacienne. — Proportions : 200 gr. de farine, 110 gr. de beurre frais, 15 gr. de sucre en poudre, 15 gr. de levure, du sel, 1 œuf entier, 1/2 tasse de lait tiède.

Mettre la levure dans un bol et verser dessus le lait tiède avec un peu de sucre. Laisser fondre la levure dans ce lait, ne pas remuer, elle doit lever ainsi. Pendant ce temps, travailler la farine avec le sel, le sucre, le beurre bien ramolli et l'œuf (blanc et jaune). Quand ce mélange est fait ajouter le lait contenant la levure, puis bien battre la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à la spatule. Laisser lever 2 ou 3 heures au chaud puis employer pour faire des tartes ou des entremets comme en Alsace.

Le gâteau des Rois de Provence. — Dans le Midi de la France on tire les rois avec une couronne de brioche commune plus sucrée que l'autre. En voici la formule : Faire de la pâte indiquée pour les Krapfen mais avec 50 gr. de sucre et un peu de fleur d'oranger. Quand elle a reposé la nuit, la rouler à deux mains sur la table pour en faire une boule serrée et percer le milieu avec le doigt fariné d'abord. Agrandir l'ouverture pour obtenir une couronne bien ouverte. La mettre sur tôle et la laisser lever. Passer dessus un pinceau trempé dans l'eau de fleurs d'oranger bien sucrée. Appliquer autour de minces tranches de cédrat confit, semer du sucre cristallisé et cuire 22 à 25 minutes à four chaud.

Les Stolles de Dresde, gâteau de Noël (allemand). — Pour faire deux gâteaux de 1 kg. environ chacun, il faut 1 kg. de farine de gruau, 300 gr. de beurre, 300 gr. de raisins secs mélangés; 100 gr. de cédrat et écorces d'oranges confits, 200 gr. de sucre, 75 gr. de levure, 70 gr. d'amandes hachées, 4 ou 5 amandes amères, sel, cannelle, noix de muscade râpée (un soupçon), 1/2 litre de lait.

Comme pour la brioche, faire la pâte d'avance; puis la battre, la partager en deux et la rouler en forme de pains, mettre sur tôle, laisser lever 1 heure doucement, les mouiller au lait et cuire à four moyen 3/4 d'heure. En les sortant du four, les badigeonner de beurre, les poudrer de glace de sucre et ne les manger que 48 heures après cuisson.

Le Cramique (gâteau belge). — Mettre 50 gr. de farine dans une terrine avec au milieu 10 gr. de levure et une tasse de lait chaud; délayer la levure, mélanger cette farine pour faire une pâte molle, puis couvrir ce levain avec encore 200 gr. de farine. Tenir au chaud et quand la farine est soulevée et craquelée, mettre 2 jaunes, une cuillère de sucre, un peu de sel et 60 gr. de beurre fondu. Travailler la pâte pour qu'elle arrive à ne plus coller aux doigts et la laisser reposer une heure au chaud, mélanger alors 75 à 80 gr. de raisins de Smyrne et Corinthe, mettre en moule beurré garni à moitié, laisser lever, mouiller la surface avec du lait et cuire à four assez chaud 35 à 40 minutes.

Le Sans-Façon. — Ce gâteau se fait rapidement et se conserve quelques jours. Battre ensemble 150 gr. de sucre cristallisé et 2 œufs entiers pendant 10 minutes, puis ajouter un jus et un zeste d'orange ou de citron, finement râpé. Quand la pâte est bien fouettée mélanger avec la spatule 200 gr. de farine dans laquelle on a mêlé un paquet de levure en poudre. Cuire à four moyen 35 minutes et servir tel quel le lendemain.

Les petits croissants de boulangers. — Quand on sait faire la brioche on peut très bien faire soi-même des croissants.

Proportions pour 15 croissants : 150 gr. de farine, 75 gr. de beurre, 5 gr. de sel, 6 gr. de levure, 1 déci d'eau, du lait.

Faire un levain avec le quart de la farine, mettre à lever à l'eau tiède après l'avoir fendu en croix de deux coups de couteau sur le dessus. Pendant ce temps pétrir le reste de la farine avec le sel, la moitié du beurre et un peu d'eau et de lait tièdes. Mélanger alors le levain bien égoutté. Cette pâte ne doit pas être trop molle. La mettre dans une terrine, à chaleur douce, couverte d'un linge, la laisser lever 5 à 6 heures, puis la remettre sur le marbre où on l'aplatit avec le poing. Étaler dessus le restant du beurre, le bien mélanger en donnant 3 tours d'abord, puis 1/4 d'heure plus tard, 2 autres tours, en procédant comme pour la pâte feuilletée. Pour former les croissants, étendre la pâte au rouleau en une bande assez mince, la diviser en morceaux triangulaires de 7 à 8 cm. de côté. Rouler alors cette pâte sur elle-même comme une cigarette en la prenant par le bas du triangle de sorte que la pointe reste au milieu. Mettre les morceaux sur une tôle et leur donner la forme de croissants. Les laisser lever au chaud, dorer le dessus à l'œuf battu et les cuire 7 à 8 minutes à four très chaud.

Le Bon-Accueil. — Gâteau de ménage exquis et de bonne conservation.

Mettre dans une terrine 125 gr. de sucre semoule, 2 jaunes d'œufs, une tasse à thé de crème de lait bouilli (c'est-à-dire la peau épaisse qui se forme sur le lait bouilli en refroidissant.) Travailler assez longuement le tout avec un parfum (vanille, fleur d'oranger, etc...), ajouter ensuite 125 gr. de farine et un paquet de levure en poudre, puis enfin deux blancs d'œufs en neige ferme. Cuire en moule à manqué, beurré et fariné à four modéré 30 à 35 minutes.

Gâteau Quatre-Quarts. — Mettre sur la balance 2 gros œufs ou 3 petits et mettre de l'autre côté successivement, sucre, farine et beurre de manière que le poids soit identique pour chacun des quatre ingrédients qui composent le gâteau.

Il existe 2 procédés : on peut faire la pâte absolument comme celle à Madeleine, elle est ainsi plus légère.

A notre avis, si l'on a un bon four pour assurer la cuisson, la seconde méthode est préférable. La voici :

Mettre le beurre dans une terrine et le faire légèrement ramollir pour le rendre en crème. Le fouetter en y ajoutant d'abord le sucre avec un peu de vanille, ensuite les œufs, un par un, et pas trop vite, puis, en dernier la farine et une cuillère à café de levure en poudre. Cuire dans un moule beurré et fariné à four modéré pendant 35 minutes.

Pain d'épices. — Proportions : 500 gr. de farine de seigle, 350 gr. de miel, 150 gr. de sucre, 5 gr. de sel, 2 gr. de carbonate d'ammoniaque, 1 verre de lait. Faire fondre le sucre dans le lait chaud, faire chauffer le miel presque jusqu'à l'ébullition. Mettre la farine dans une terrine avec un trou au milieu et y verser le miel, avec une spatule mêler la farine peu à peu dans ce miel et ensuite y verser le lait sucré; ajouter dans ce lait, 5 minutes avant, le carbonate d'ammoniaque écrasé. Puis quand on a obtenu une pâte mollette bien travaillée, la verser sur la planche et la manier fortement à la main en lui faisant absorber 150 gr. environ de farine de froment. Laisser ensuite reposer quelques heures, puis rouler cette pâte en un gros cylindre que l'on pose sur la tôte, on l'y aplatit un peu à 3 cm. environ, on passe dessus un pinceau trempé dans du lait sucré et on cuit 50 minutes à four moyen.

Ce pain d'épices constitue un dessert très sain pour les enfants.

Plum-cake. — Battre en terrine avec le fouet 125 gr. de beurre un peu mou avec 125 gr. de sucre en poudre; quand c'est bien mousseux, y mélanger un œuf entier d'abord et battre toujours vigoureusement la pâte pendant 3 minutes, puis remettre un œuf; battre encore 3 minutes et remettre un troisième et dernier œuf, lorsque celui-ci est bien travaillé à son tour, mélanger dans cette pâte avec une cuillère 160 gr. de farine, 5 gr. de sel, une 1/2 cuillère à café de levure en poudre et, enfin, 150 grammes de fruits confits coupés en dés et macérés au rhum. Cuire cette pâte dans des moules à cake beurrés et tapissés de papier blanc au fond et autour. Commencer la cuisson 5 minutes dans un four très chaud, puis le modérer ensuite pour l'achever pendant 35 à 40 minutes. Peut se conserver frais plusieurs jours.

Pour terminer cette petite série des gâteaux en pâte levée, qui est loin d'être complète mais qui sera je crois suffisante pour la ménagère voici la formule du sirop qui sert à tremper savarins et babas.

Sirop pour savarins et babas. — Faire fondre sur le feu 300 gr. de sucre en morceaux mouillés avec un fort quart de litre d'eau. Peser le sirop obtenu et qui doit marquer 22°. Il faut alors ajouter dans ce sirop environ 1 déci de rhum, kirsch ou toute autre liqueur avec laquelle on désire parfumer les gâteaux; puis on arrose le gâteau pendant qu'il est encore chaud, et quand il est bien imbibé, on verse encore par-dessus quelques cuillerées de cette même liqueur pure.

Mangés tièdes, ces gâteaux sont certainement bien meilleurs que tout à

fait froids. On obtient le sirop au degré voulu en ajoutant de l'eau s'il marque un degré supérieur ou du sucre dans le cas contraire.

Le pèse-sirop.

Ce petit ustensile a sa place marquée dans toute cuisine. Il est nécessaire, ne coûte pas cher et ne tient pas de place. C'est un instrument en verre semblable à un thermomètre, spécialement construit pour donner la teneur en sucre d'un sirop. Il est incassable à la chaleur (mais pas à la chute). Les graduations marquées en chiffres indiquent le degré en venant affleurer au sirop. Ne pas craindre de le tremper dans le sirop bouillant, mais dans un récipient étroit et profond pour qu'il puisse s'immerger sans toucher le fond. Si l'on a besoin d'un sirop à 25° et qu'il en marque 28 ou 30, il faut ajouter de l'eau. Si au contraire il marque 20 ou 22°, remettre du sucre ou cuire davantage.

LA PATE FEUILLETÉE

C'est de toutes les pâtes celle qui est la plus difficile à bien réussir; c'est-à-dire qu'il ne faut pas s'attendre à faire merveille du premier coup, mais il ne faut pas être découragé par un ou deux échecs, puisque même si le résultat se présente mal la pâte n'en est pas moins bonne. Comme cette pâte est très utile et peut rendre de grands services il ne faut pas se rebuter, elle vaut bien quelques mécomptes de début. Suivre attentivement la recette.

Mettre sur la planche 300 gr. de farine, faire un grand creux au milieu, y mettre une 1/2 cuillère à café de sel fin et un petit quart de litre d'eau froide. Du bout des doigts, mélanger aussi délicatement que possible la farine et l'eau pour obtenir une pâte ferme, mais pas sèche; ajouter de l'eau si on le juge nécessaire, en faisant l'amalgame, et observer surtout que cette pâte dite : *détrempe*, soit de la même consistance que le beurre que l'on doit ensuite mettre dedans — plûtot ferme que mou, mais pas gelé. Ramasser cette pâte en boule, la laisser reposer une 1/2 heure, puis la peser. Peser alors la moitié de son poids de beurre ferme; étendre la pâte en une grande galette au milieu de laquelle on met le pain de beurre que l'on enveloppe en rabattant par-dessus la pâte, des quatre côtés; puis avec le rouleau, en farinant légèrement, allonger la pâte en une bande assez longue et assez amincie pour apercevoir le beurre; la ployer en trois en la repliant sur elle-même; la mettre alors dans l'autre sens, *pas sens dessus dessous*, mais faire tourner le morceau de pâte pour que le côté rabattu qui est devant soi, se trouve sur le côté, et recommencer encore une fois à allonger la pâte et la replier en trois. C'est cette opération qui s'appelle : *donner deux tours à la pâte*, puisque deux fois elle a été allongée et pliée; la laisser reposer 20 minutes, puis recommencer la même opération, c'est-à-dire donner deux tours. Faire encore une fois reposer autant, et donner enfin deux autres et derniers tours, ce qui fera six en trois fois, à vingt minutes d'intervalle. La pâte est alors prête à détailler en vol-au-vent, bouchées, petits pâtés, gâteaux de toutes sortes, etc... La galette également se fait avec cette pâte, mais un peu moins beurrée.

Pâte demi-feuilletée. — Certains gâteaux, tout en nécessitant une pâte légère et un peu feuilletée n'impliquent pas l'usage absolu de la pâte feuilletée. De même que certains petits gâteaux ou petites entrées en pâte peuvent être faits sans être obligés de mettre une heure rien que pour la seule préparation de la pâte.

On fait alors une pâte demi-feuilletée que l'on obtient rapidement ainsi : 200 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 5 gr. de sel et assez d'eau pour faire une pâte ferme.

Mettre la farine avec le beurre, sel et eau au centre et un demi-jus de citron, pétrir du bout des doigts et ne pas chercher à trop bien mélanger. Aussitôt cette pâte assemblée lui donner 2 ou 3 tours pour finir le mélange du beurre et en même temps feuilleter la pâte, puis l'employer tout de suite soit pour une galette des Rois, un chausson aux pommes, des petits pâtés chauds, les allumettes au fromage ou des petits palmiers ou gâteaux quelconques.

Pâte à galette des rois (feuilletée). — La galette des Rois se fait soit avec les chutes d'une pâte feuilletée ayant servi à faire des bouchées, un vol-au-vent, des gâteaux d'amandes, etc...

Ramasser ces débris en boule sans trop les manier, leur donner un tour pour bien les mélanger, lisser la pâte et faire la galette.

Pour faire plus rapidement une galette des Rois employer la recette ci-dessous.

Pâte à galette des Rois de ménage. — Proportions : 250 gr. de farine, 175 gr. de beurre, 5 gr. de sel, 1 déci 1/2 d'eau.

Mettre la farine tamisée sur le marbre et former la fontaine au milieu de laquelle on met le sel, l'eau et le beurre bien manié. Pétrir le tout ensemble, délicatement et rapidement, sans chercher à obtenir un mélange parfait. Dès que la pâte est à peu près amalgamée, la rouler en boule, l'envelopper d'un linge et la laisser reposer une bonne heure au frais. Ensuite lui donner 4 tours, comme pour la pâte feuilletée, et la laisser reposer 1/4 d'heure après le second tour. Cette pâte s'emploie à 4 tours au lieu de 6.

Galette des Rois de ménage. — Avec de la pâte feuilletée, on forme, sans trop la manipuler une boule ronde que l'on étend au rouleau en tous sens de façon à lui conserver une forme bien ronde et une épaisseur de 1 centimètre 1/2 environ. Pour introduire la fève, on fait une encoche dans un endroit de la pâte près du bord et du côté qui sera le dessous; on y introduit alors dedans une fève ou un baigneur que l'on enferme bien dans la pâte, puis, avec le couteau incliné, on fait des petites coupures très légères, tout autour dans l'épaisseur de la galette et on la retourne sur la tôle à pâtisserie. On dore et raye le dessus que l'on pique et on la cuit à four bien chaud pendant 20 à 25 minutes.

Nota. — On peut également, avec des débris de pâte feuilletée, faire une galette que l'on roule en boule et manipule un instant pour qu'elle ne soit pas trop feuilletée.

Feuilletage commun. — On fait du très beau feuilletage avec des margarines en place de beurre. Les pâtissiers emploient beaucoup de produits végétaux. Mais si parfois la pâte est plus belle qu'avec du beurre, c'est toujours avec ce dernier produit que l'on obtient de bonnes pâtes feuilletées.

Chausson aux pommes. — On étend en une galette bien ronde de 5 mm. d'épaisseur, un morceau de pâte feuilletée ou simplement des rognures de feuilletage, du poids d'environ 400 gr. et dont on mouille tout le tour avec

un peu d'eau; puis on en garnit le milieu avec de la pomme apprêtée d'avance, comme il est indiqué ci-dessous. On replie alors la pâte d'un côté par-dessus la garniture et on soude bien les deux bords ensemble, puis on en retrousse un peu le bord, de manière à former bourrelet et empêcher que le gâteau s'ouvre à la cuisson. On dore, raye et pique profondément ce gâteau en 4 ou 5 endroits et on le cuit à four assez chaud pendant une petite 1/2 heure. On le glace au four comme le Pithiviers et on sert tiède de préférence. (Voir illustration page 33.)

Apprêt des pommes pour le chausson. — La meilleure méthode consiste à peler et émincer assez finement 500 gr. de pommes fondantes, puis, dans un sautoir, on fait chauffer fortement, gros comme un œuf du beurre auquel on ajoute les pommes que l'on fait sauter pendant quelques minutes, simplement pour les attendrir et en commencer la cuisson, on les met sur un plat, on les sucre selon le goût, on y met un peu de vanille, un peu de rhum ou de cognac, et, chose qui peut paraître étrange, un soupçon de poivre moulu, on laisse bien refroidir la pomme avant d'en garnir le chausson. Cette façon de préparer les pommes permet de garnir beaucoup plus le chausson; en effet, si la pomme est mise à crû, elle se tasse en cuisant et le chausson est creux. Pour les petits chaussons, il convient de mettre la pomme en marmelade.

Ne garnir les chaussons qu'avec de la pomme bien froide.

Les gâteaux en pâte feuilletée.

Gâteau d'amandes, dit Pithiviers. (8 personnes.) — On prend un morceau grand comme la main de pâte feuilletée qu'on roule en boule, sans trop la manipuler; puis, avec le rouleau, on l'étend pour en former comme une galette ronde ayant l'épaisseur de 3 à 4 mm., on pose sur une tôle cette rondelle de pâte dont on garnit le milieu avec une crème aux amandes de Pithiviers qu'on étale au milieu de la galette de pâte, dont on mouille tout le tour avec un pinceau trempé dans l'eau; recouvrir le dessus avec une autre galette de pâte feuilletée, préparée de la même façon, mais tenue deux fois plus épaisse. Au moyen d'un cercle à tarte, on découpe très régulièrement son gâteau pour le tenir bien rond avec un rebord de 3 cm. de plus que l'espace garni par la crème.

En appuyant avec les doigts tout autour, sur les bords, on soude bien les deux abaisses ensemble, puis on fait des petites marques avec le dos du couteau sur l'épaisseur du gâteau, tout autour, mais sans couper. On dore à l'œuf battu le dessus que l'on raye avec la pointe du couteau pour y former comme une rosace, on pique ensuite le gâteau jusqu'à la tôle à 5 ou 6 endroits et on cuit à four chaud, surtout dessous, pendant 20 à 30 minutes.

5 minutes avant complète cuisson, on le saupoudre de sucre glace et on le laisse finir de cuire sans le couvrir pour que ce sucre se caramélise dessus et donne au gâteau un bel aspect brillant. (Voir illustration, page 33.)

Crème d'amandes pour Pithiviers. — Proportions : 100 gr. d'amandes, 100 gr. de sucre, 40 gr. de beurre, 2 jaunes d'œufs, 1 verre à liqueur de rhum.



On pile finement les amandes avec le sucre, puis on y ajoute les jaunes d'œufs, ensuite le beurre et, en dernier, le rhum. On travaille le tout à la spatule et on se sert de cette crème pour garnir différentes sortes de gâteaux dont le plus connu est certainement le gâteau feuilleté dit Pithiviers.

Gâteau Champigny. — On procède exactement de la même manière que pour le gâteau d'amandes, mais on garnit le gâteau avec de la confiture d'abricots et on le coupe en carré au lieu de le faire rond. Tout autour du gâteau, on forme des dents en découpant la pâte, puis on dore et raye le dessus du gâteau que l'on fait cuire à four chaud pendant 25 à 30 minutes. Saupoudrer de sucre lorsqu'il est cuit, mais ne pas le glacer au four. (Voir illustration, page 33.)

Gâteau d'Artois. — On étend un morceau de rognures de pâte feuilletée pour en former une bande longue de 25 cm. environ, large de 10 à 12, épaisse de 3 mm.

On pose cette bande sur une tôle, on en mouille le tour avec un peu d'eau et on garnit le milieu soit avec de la crème pâtissière, soit avec de la confiture, soit de la marmelade de pommes, etc., on recouvre avec une seconde bande de pâte feuilletée plus épaisse que la première et on coupe les bords régulièrement, puis on dore et raye le gâteau que l'on cuit comme le Pithiviers. Ce gâteau peut être servi entier ou être servi coupé en morceaux larges comme deux doigts, sous forme de petits gâteaux. C'est ainsi qu'il est présenté chez les pâtissiers.

Gâteau Jalousie. — On procède de la même manière que pour le d'Artois, mais on garnit le gâteau avec de la gelée de groseilles et sur le milieu de la bande du dessus on fait des petites entailles qui ne doivent pas aller jusqu'au bord et ne pas être plus larges que des nouilles. On couvre et régularise le gâteau comme ci-dessus, on le dore et cuit à four chaud 20 minutes. Lorsqu'il est cuit, on passe sur le dessus un pinceau enduit de marmelade d'abricots ou de gelée de groseilles et l'on y fait adhérer sur les bords, tout du long, des amandes hachées ou du sucre cristallisé. Peut également se servir découpé, mais quand il est froid seulement.



Fig. 39. — Biscuit roulé (voir page 61). — **Fig. 40.** — Saint-Honoré (voir page 73). — **Fig. 41.** — Savarin au rhum (voir page 15
Fig. 42. — Lintzertart.

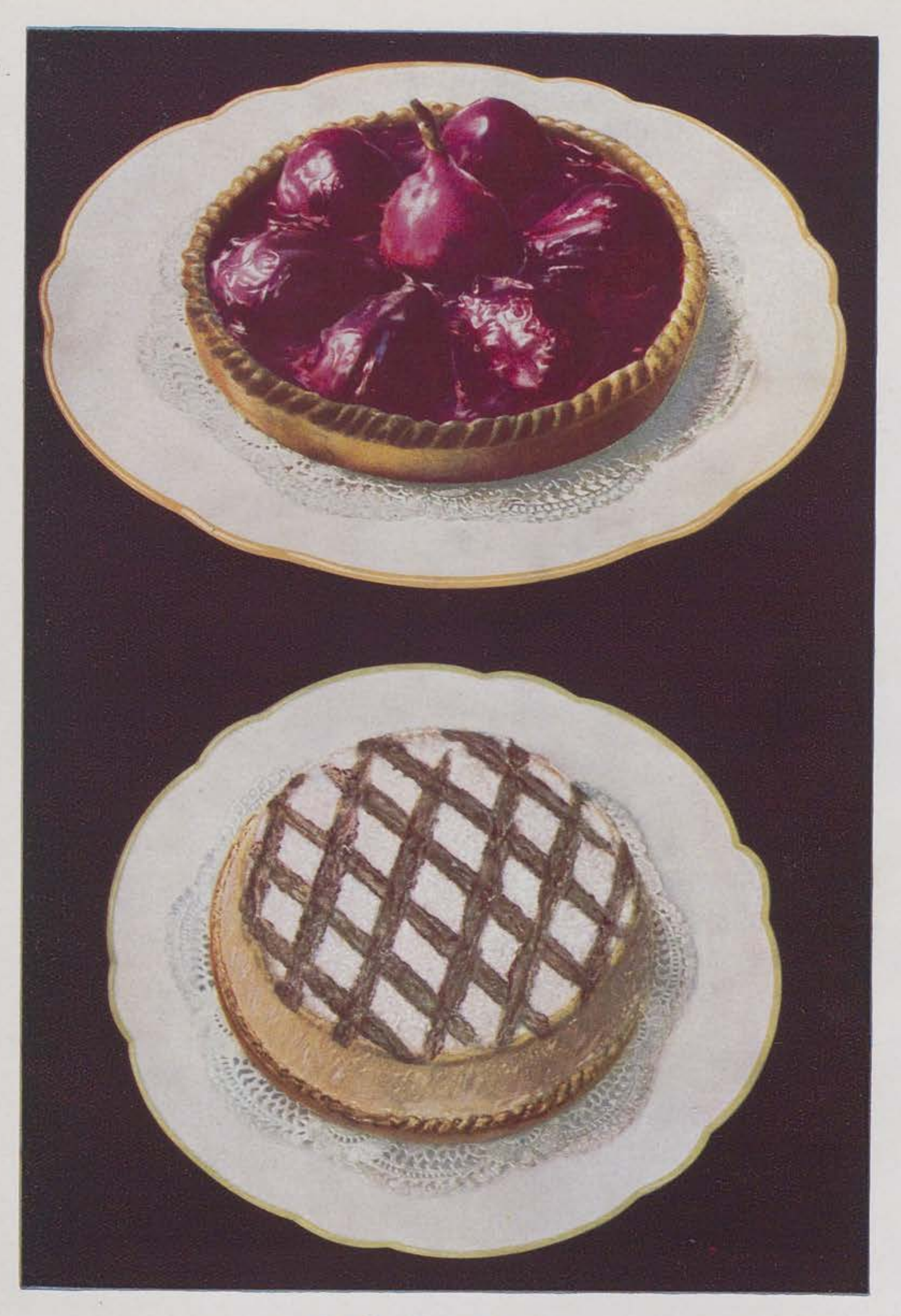
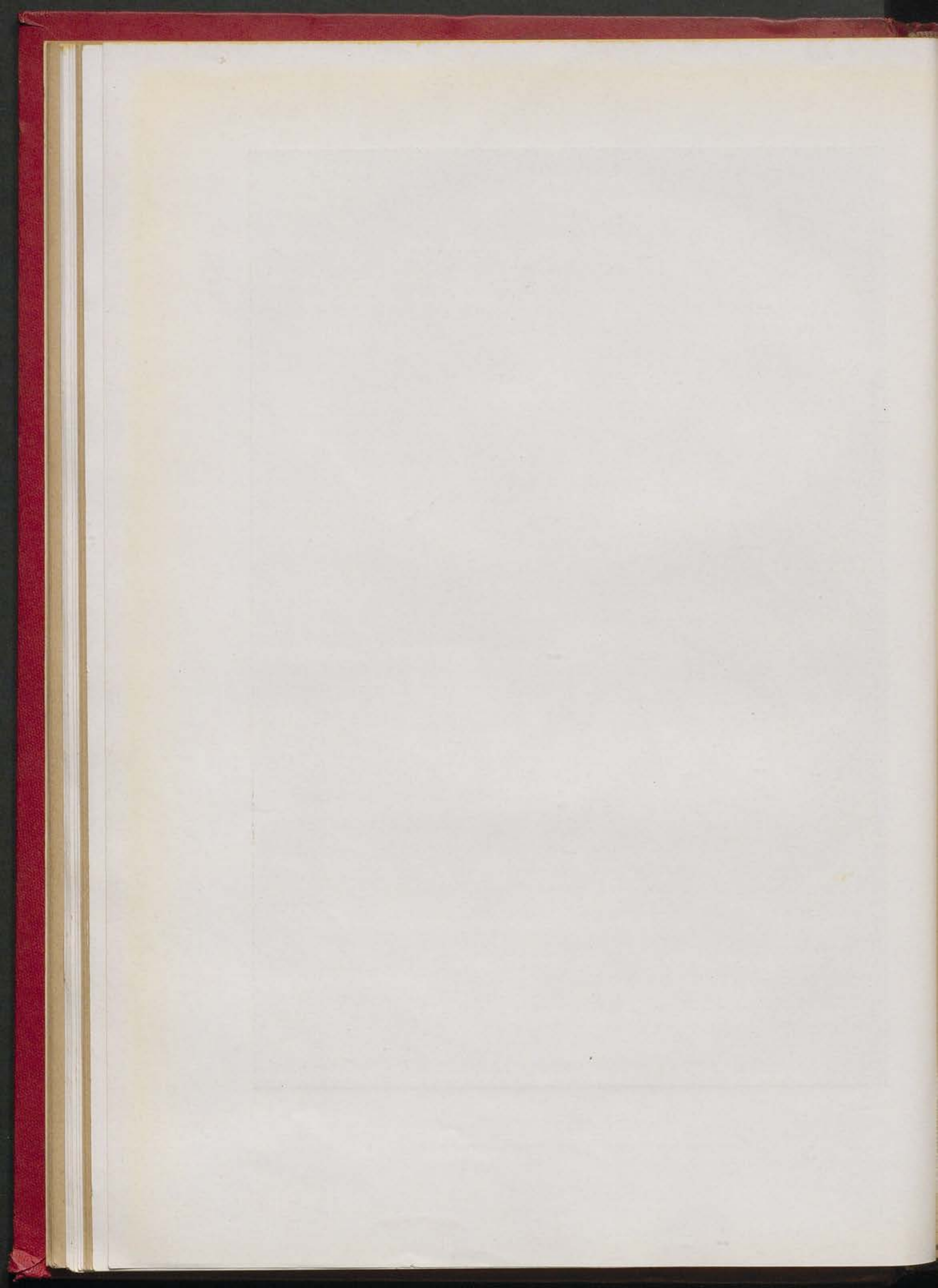


Fig. 43. — Tarte aux poires.

Fig. 44. — Flan ou croûte à la Batelière.



LES TARTES ET FLANS

Pâte brisée fine pour tartes. — Proportions : 250 gr. de farine, 125 gr. de beurre, 15 gr. de sucre, 2 gr. de sel, 2 décis d'eau environ.

Disposer la farine en fontaine, placer au centre le reste des ingrédients, pétrir le tout du bout des doigts délicatement et rapidement, de façon à assembler ces substances sans donner de l'élasticité à la pâte. La rouler en boule, l'envelopper dans un linge et la laisser reposer 2 heures au frais. Il est préférable de préparer cette pâte la veille, elle est ainsi plus ferme et perd pendant ce repos l'élasticité qu'une manipulation non exercée lui a fait acquérir. Or, si cette pâte est coriace à l'état cru, elle sera comme du carton une fois cuite tandis qu'un long repos la détend et l'assouplit.

Nota. — Les proportions ci-dessus donnent 2 grandes tartes pour 6 à 8 personnes chacune ou 30 tartelettes.

Pâte sucrée appelée aussi pâte sèche. — Proportions : 125 gr. de farine, 60 gr. de beurre, 60 gr. de sucre, une pincée de sel fin, 1 œuf entier ou 2 jaunes d'œufs.

Disposer la farine en fontaine sur la planche à pâtisserie. Mettre au milieu le sucre également disposé en fontaine, puis le sel et le beurre au centre, ajouter l'œuf et pétrir le tout en amalgamant d'abord le sucre et le beurre avec l'œuf, puis la farine de façon à ce que cette pâte soit homogène. Faire cette pâte 2 ou 3 heures d'avance et la laisser reposer au frais.

Nota. — En été lorsque le beurre est mou on remplace l'œuf entier par 2 jaunes, on obtient ainsi une pâte plus ferme.

Cette pâte sert à faire des petits gâteaux secs du genre « Petits Beurre »; on peut aussi faire des tartes avec et aussi en faire le fond ou l'enveloppe de certains gâteaux petits et gros.

Pour foncer la tarte. — Laisser reposer la pâte brisée, l'abaisser à 3 ou 4 mm., suivant la grandeur de la tarte. L'appliquer sur un cercle à tarte beurré auquel on la fait bien adhérer en appuyant avec le pouce, puis presser légèrement le rebord de façon à ménager un petit bourrelet de pâte qui doit se trouver dans l'intérieur du cercle. Passer ensuite le rouleau dessus, de façon à couper la pâte qui dépasse les rebords du cercle. Relever alors le petit bourrelet en pinçant la pâte entre le pouce et l'index et la faisant remonter bien régulièrement à 1/2 cm. au-dessus du cercle. Avec la pince-pâte pincer tout le tour pour

former ce que l'on nomme la crête de la tarte. Mettre alors la tarte sur une tôle. Piquer le fond de plusieurs coups avec la pointe d'un couteau.

C'est ainsi que l'on doit faire pour « foncer » toutes les tartes. Tenir la pâte un peu plus épaisse pour les grandes tartes.

Tarte aux pommes à l'Anglaise. — Le cercle étant foncé, le garnir jusqu'à moitié avec de la marmelade de pommes sucrée, vanillée et surtout bien refroidie. Étendre régulièrement cette marmelade sur laquelle il faut ranger pour la recouvrir entièrement des petites tranches de pommes crues taillées très minces en demi-lunes et chevalées les unes sur les autres. Cuire à four assez chaud 20 à 25 minutes, puis enduire le dessus avec une légère couche de marmelade d'abricots diluée avec un peu d'eau ou encore la poudrer aussitôt sortie du four, avec une forte couche de sucre en poudre fortement vanillé. (Voir illustration page 51.)

Tarte aux pommes grillées. — Foncer un cercle sans faire de crête (couper la pâte au ras du moule). Remplir entièrement avec de la marmelade de pommes froide et appliquer dessus de manière à la recouvrir complètement, des petites bandelettes de pâte brisée, taillées comme des nouilles. Poser ces bandes sur la tarte à un demi-centimètre de distance les uns des autres et appuyer de chaque côté avec les deux pouces pour couper ce qui dépasse du cercle. Lorsque l'on a recouvert la tarte d'une première rangée de ces bandes, les mouiller et appliquer une seconde rangée placée en biais par rapport à la première. Dorer le dessus, dans le sens des bandes pour ne pas les déplacer, et cuire à four chaud 25 minutes. (Voir illustration page 51.)

Tarte aux pommes meringuée. — Garnir exactement comme la tarte grillée, mais sans mettre de bande dessus. Cuire de même. Lorsqu'elle est cuite étaler dessus une bonne couche de meringue suisse, bien la lisser dessus et autour, puis avec de la meringue placée dans un cornet de papier décorer le dessus selon sa fantaisie. Poudrer de sucre glace et remettre au four quelques minutes (four très doux), pour faire pocher et croûter cette meringue. Garnir le décor de confiture, groseilles et abricots.

Tarte ou flan américain. — Pas besoin de moule ni de cercle. Étendre la pâte en carré assez épais, bien la régulariser, relever tout le tour pour former un assez gros bourrelet de la grosseur de l'index. Le pincer avec la pince-pâte, piquer le fond et garnir avec de minces lames de pommes placées par rangées et chevalées les unes sur les autres. Cuire à four chaud et abricoter en sortant du four.

On peut mettre aussi une légère couche de marmelade de pommes au fond sous les tranches.

Tarte à l'Alsacienne. — Foncer le moule avec la pâte levée spéciale. (Voir pâtes.) Ranger dedans d'assez épaisses tranches de pommes fondantes, sans trop les serrer. Laisser lever au chaud la pâte qui enserrera un peu les pommes, saupoudrer le dessus avec un mélange de sucre, amandes et cannelle en poudre.

Placer quelques noisettes de beurre dessus et cuire à four assez chaud une bonne demi-heure.

Tarte aux cerises. — Foncer le cercle de la manière ci-dessus, piquer toujours le fond avec le couteau, puis y semer, pour les tartes aux fruits frais qui rendent du jus, une poignée de sucre en poudre, énoyauter des cerises fraîches quand c'est la saison et en garnir toute la tarte, bien serrées les unes contre les autres, cuire ensuite à four bien chaud 25 à 30 minutes, et arroser le dessus de gelée de groseilles. Opérer exactement de même l'hiver avec des cerises de conserves, en s'assurant qu'il ne reste pas de noyaux dedans. (Voir illustration voir page 31.)

Tarte aux abricots. — Garnir la tarte avec des moitiés d'abricots à cheval l'une sur l'autre, en couronne, et toujours dans la pâte crue, avec du sucre au fond. Opérer de même avec des abricots conservés. Quand la tarte est cuite, l'arroser de marmelade ou confiture d'abricots.

Tarte aux prunes. — Toutes les tartes peuvent se faire de même, celles aux mirabelles comme celles aux cerises, et pour les grosses prunes les couper par moitié comme les abricots, arroser le dessus de groseille ou abricot, suivant que le fruit est rouge ou jaune.

Toutes les prunes peuvent se mettre en tartes. Les grosses, comme quetsches, reines-Claude, prunes de Monsieur se coupent en deux; les petites comme les mirabelles se laissent entières, énoyautées.

Tarte aux pruneaux. — L'hiver avec des pruneaux on fait d'excellentes tartes. Cuire les pruneaux d'avance, ôter les noyaux. Garnir comme pour une tarte aux abricots. Cuire à four chaud et napper ensuite avec de la gelée de groseilles ou marmelade d'abricots. Ne pas sucrer les pruneaux pour les cuire.

Tarte à la rhubarbe. — Dans la tarte foncée comme de coutume, ranger côte à côte des morceaux de côtes de rhubarbe bien épluchés, de 2 cm. d'épaisseur; cette rhubarbe doit avoir macéré une heure avec une bonne proportion de sucre en poudre, bien l'égoutter avant de garnir la tarte, cuire à four bien chaud et enduire de marmelade d'abricots ensuite.

Tarte aux cerises à la Lorraine. — Foncer le cercle en pâte brisée fine ou en débris de pâte feuilletée. Garnir de cerises énoyautées, mais cuites d'avance au sirop, égouttées et refroidies. Ne pas trop les serrer dans la tarte et à mi-cuisson, verser par-dessus une crème faite en délayant 3 jaunes d'œufs avec 100 gr. de sucre vanillé et 1/4 de litre de lait froid. Ne pas cuire cette crème, la verser sur la tarte que l'on aura d'abord cuit dans le four à moitié. Cuire à four chaud.

Tarte aux fraises. — Là c'est tout à fait différent; la fraise ne se fait pas cuire; par conséquent, on cuit la pâte seule. Pour cela, il faut préparer la tarte comme il est expliqué plus haut, la piquer de même au fond et la garnir, d'abord d'une rondelle de papier de soie, la remplir avec un légume sec quelconque, du riz par exemple, puis la cuire à four bien chaud. Ceci a pour but de conserver à la tarte sa forme, par la pensanteur de ce que l'on met dedans. Autrement

elle boursouflerait et serait sans aucune forme une fois cuite. Quand elle est à peu près cuite, enlever le légume et le papier, puisqu'elle ne risque plus de se déformer et la laisser encore six à sept minutes, pour bien finir de cuire intérieurement et même sécher un peu. La laisser refroidir, puis la garnir de fraises bien épluchées, soit fraises de bois ou autres, mais bien saines pour n'être pas obligé autant que possible de les laver. Napper alors ces fraises de gelée de groseilles. On peut employer : pâte feuilletée, pâte brisée ou pâte sucrée.

Le flan au lait. — Foncer un cercle de 16 cm en pâte brisée et piquer le fond, puis le remplir avec une crème faite en battant à la fourchette 3 œufs entiers et 125 gr. de sucre vanillé; ajouter ensuite 60 gr. de farine, 4 décilitres de lait froid et ceci étant bien délayé, le passer à la passoire fine dans la tarte; cuite à four chaud surtout dessous, la pâte étant plus longue à cuire que la crème. Il faut environ 25 minutes.

Flan meringué. — On fait un flanc au lait comme il est dit ci-dessus puis quand il est refroidi on en recouvre le dessus avec une couche de meringue (voir page 97) de 4 cm d'épaisseur. On égalise bien cette meringue sur le dessus et autour pour qu'elle offre une surface bien plane; puis avec une poche et une douille fine, on y fait sur le dessus un décor avec la même meringue (un quadrillage par exemple) on saupoudre alors de sucre et on passe quelques minutes à four très doux pour cuire cette meringue. Ensuite on remplit le creux du décor avec un peu de gelée de groseilles et de marmelade fine d'abricots.

Flan de Cadoret. — 150 gr. de farine, 100 gr. de sucre, 3 œufs entiers et 3 décis de lait froid.

Mélanger le tout de façon à ne pas faire de grumeaux. Parfumer avec eau de fleur d'oranger et verser cet appareil en moule; faire cuire à four chaud. On peut facultativement ajouter des raisins secs épépinés. Il n'y a pas de pâte autour.

Flan à l'Andalouse. — Avec de la pâte brisée on fonce un cercle à flan que l'on pique et garnit avec une crème pâtissière à l'orange fortement aromatisée et on le fait cuire à four chaud. Quand il est froid, on glace le dessus avec un fondant à l'orange et on le décore avec des détails d'écorces d'oranges confites.

Flan à la Frangipane. — Garnir un cercle foncé en pâte brisée avec une crème Frangipane (voir page 5), à laquelle on a ajouté une poignée de poudre d'amandes. Poser sur le dessus des petits motifs de pâte soit une bandelette dentelée posée en spirale ou des petits croissants et cuire à four chaud.

Flan à la Bourdaloue. — Même procédé que pour le flan à la Frangipane, mais avec une crême Bourdaloue. Quand il est bien refroidi arroser le dessus avec du kirsch sucré.

Flan de fruits à la Bourdaloue. — Très différent de la recette ci-dessus ce flan constitue presque un entremets. Foncer un cercle avec de la pâte sucrée comme pour les tartes aux fraises. Le vider avant complète cuisson et le cuire encore 5 minutes. Laisser refroidir et remplir cette croûte avec de la crème Bourdaloue dressée un peu en dôme puis ranger dessus le fruit désiré : pêches,



Fig. 45. — Tarte aux pommes grillées (voir page 47).
Fig. 46. — Tarte aux pommes à l'Anglaise (voir page 47).

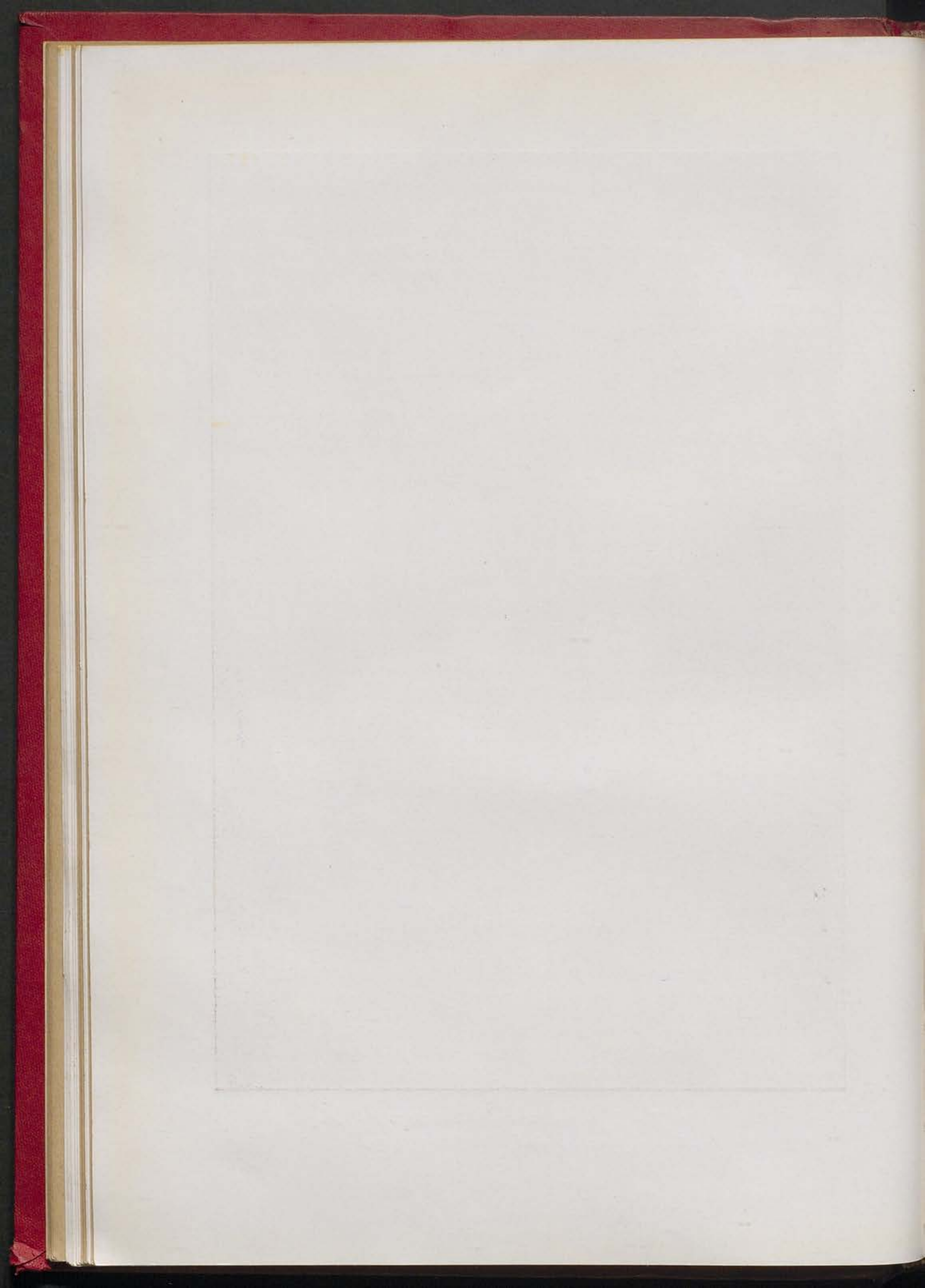




Fig 47. — Gâteau moka (voir page 59). — Fig. 48. — Gâteau chocolatine (voir page 59).



Fig. 49. — Gâteau Lutetia (voir page 61). — Fig. 50. — Flan au lait (voir page 50).

abricots, partagés en deux, poires, pommes coupées en lames, etc... Les fruits doivent être auparavant cuits au sirop. Napper le tout de marmelade d'abricots au kirsch et semer dessus une pincée d'amandes en poudre grillées.

Nota. — Il est certain que l'on peut faire des tartes avec tous les fruits : les framboises se traitent comme les fraises, les myrtilles font aussi d'excellentes tartes; les raisins, les coings cuits également de même que la ménagère adroite ingénieuse pourra apporter quelques variantes; par exemple, sur la tarte aux fraises mettre de la crème Chantilly : ou de la crème frangipane sous les pommes de sa tarte en place de marmelade par exemple.

La tarte chez soi. — Faire une crème pâtissière et la laisser refroidir. Étendre un morceau de pâte brisée en une galette carrée ou rectangulaire; relever les bords pour former bourrelet d'un centimètre de haut. Piquer le fond, y étaler la crème froide sur laquelle on range de minces lames de pommes *très fondantes*. Cuir à four chaud et sucrer ou abricoter le dessus après cuisson.

LES GROS GATEAUX

Ces gâteaux peuvent se faire en pâte à biscuit ou en pâte à Génoise. La ménagère connaissant ces deux pâtes ne sera jamais embarrassée pour offrir un dessert. Voici d'abord les recettes des deux et ensuite quelques gâteaux (oh pas tous ! !) que l'on peut obtenir avec, et choisis parmi les plus simples.

Pâte à biscuit fin au beurre. — 125 gr. de sucre, 100 gr. de farine, 75 gr. de beurre, 4 œufs.

Mettre le sucre dans une terrine avec 4 jaunes d'œufs. Travailler jusqu'à ce que la pâte devienne bien mousseuse et blanchâtre. Ajouter alors la farine tamisée mélangée délicatement en même temps que les 4 blancs d'œufs en neige très fermes. Aussitôt ceux-ci incorporés mettre le beurre fondu. Pour le mélange observer les mêmes précautions que pour la Génoise que ce biscuit peut remplacer dans bien des cas. (Voir figure 18.)

Pâte de Génoise fine. — 100 gr. de farine, 125 gr. de sucre, 100 gr. de beurre, 4 œufs entiers, parfum à volonté.

Mettre dans un bassin de cuivre le sucre et les œufs entiers. Placer ce bassin sur un feu très doux, puis fouetter cette pâte jusqu'à ce qu'elle double, au moins, de volume et soit légèrement chaude. La retirer alors du feu, et continuer de la battre pour la refroidir. Mélanger alors, avec une spatule, la farine tamisée, puis le beurre fondu (il faut éviter que le beurre chauffe trop car il se mélangerait difficilement et n'aurait plus le même bon goût). Pour conserver la légèreté à la Génoise le mélange doit se faire délicatement. Aussitôt le mélange fait, cesser de tourner la pâte pour en éviter l'alourdissement dont l'effet le plus déplorable est de donner à la cuisson cette teinte verdâtre qui fait le désespoir despersonnesinexpérimentées. (Voir figure 22.)

Pâte à biscuits de Savoie. — 250 gr. de sucre semoule, 100 gr. de farine, 100 gr. de fécule, 7 jaunes, 7 blancs d'œufs, de la vanille.

Même façon de travailler que les biscuits à la cuiller. Verser ensemble farine et fécule et mélanger délicatement les blancs très fermes. Cuisson très délicate.

Nota. — On confond souvent sous le nom de Biscuit de Savoie, la Génoise, le biscuit ordinaire, etc... Nous avons donné ci-dessus la vraie recette.

Biscuit de Savoie. — Beurrer un moule de forme haute, le poudrer de fécule, le garnir aux 3/4 seulement avec la pâte indiquée au chapitre des pâtes

et cuire à four régulier et de chaleur modérée. Il ne faut pas d'à-coups dans la cuisson et cela pendant 50 minutes environ.

Gâteau Mousseline à l'orange. — Proportions : 125 gr. de sucre en poudre, 50 gr. de farine, 50 gr. de fécule de pommes de terre, 4 jaunes d'œufs, 3 blancs en neige, le zeste d'une orange.

Mettre le sucre dans une terrine avec un zeste d'orange râpé, ajouter les jaunes et travailler le tout avec une spatule jusqu'à ce que la pâte soit crémeuse et blanchâtre. Verser alors quelques gouttes de carmin pour lui donner une teinte rose. Mélanger délicatement les farines tamisées en même temps que les blancs en neige. Le mélange doit être opéré avec précaution pour ne pas ôter à ce biscuit mousseline la légèreté qui le caractérise. Le cuire à four doux dans un moule à manqué beurré et fariné en donnant 40 minutes de cuisson. Lorsqu'il est froid, le glacer avec un fondant à l'orange et décorer le dessus avec des petits carrés d'écorce d'orange confite.

Gâteau Valencia. — Pâte de gâteau Mousseline à l'orange. Garnir à moitié un moule carré, semer dessus 80 gr. d'écorce d'oranges confites, coupée en dés et macérée au curaçao ou au rhum. Recouvrir avec le reste de la pâte de façon à ce que le moule soit plein et faire cuire 45 minutes à four très modéré. Le refroidir, partager en deux, et fourrer avec un salpicon d'écorce d'oranges confites, coupée en dés, macérée au rhum et liée avec 2 cuillères de marmelade d'abricots. Enduire le gâteau avec de la marmelade réduite, glacer la partie du milieu avec du fondant au rhum coloré en jaune citron, en formant une bande du tiers de la largeur du gâteau. Glacer les deux côtés de cette bande avec un fondant parfumé et coloré à l'orange. Décorer avec de l'écorce d'oranges confites. (Voir illustration, p. 65.)

Gâteau Mousseline aux noisettes. — Mêmes proportions et procédé que ci-dessus en supprimant l'orange et en ajoutant 40 gr. de poudre de noisettes légèrement grillées. Lorsqu'il est cuit ce gâteau ne se glace pas au fondant, on le poudre fortement de sucre glace dessus et autour.

On le sert soit pour le thé, soit pour accompagner une crème ou de la glace.

Gâteau aux abricots. — Faire une tarte avec de la pâte demi-feuilletée. La remplir de crème frangipane et cuire à four chaud surtout dessous. Ensuite recouvrir la crème avec des moitiés d'abricots cuits au sirop, puis étaler dessus une mince couche de meringue cuite (2 blancs et 125 gr. de sucre fouettés sur feu doux). Décorer avec la poche et douille de cette même meringue et remettre 6 à 7 minutes à four très doux. Servir froid.

Gâteau aux bananes. — Faire une pâte de biscuit en battant à la spatule 125 gr. de sucre avec 3 jaunes pour y ajouter 100 gr. de noix hachées, un œuf entier, un zeste de citron, et 80 gr. de farine, ensuite battre les 3 blancs en neige et les y mélanger, cuire en moule à manqué à four moyen. Refroidir, partager en deux et fourrer ce biscuit avec une purée de bananes faite en écrasant au tamis des bananes bien mûres, 3 cuillères de sucre, une cuillère de rhum et un demi-jus de citron. Glacer avec un fondant au café et rhum et décorer avec des demi-noix et des rondelles de bananes.

Gâteau manqué. — Avec l'appareil biscuit au beurre dans lequel on ajoute 75 gr. d'amandes en poudre remplir un moule à manqué beurré et fariné. Cuire à four modéré pendant 35 à 40 minutes. Quand le gâteau est refroidi le recouvrir entièrement dessus et autour avec un appareil composé d'un petit blanc d'œuf délayé avec 100 gr. de sucre glace et 50 gr. d'amandes en poudre, bien sèches. Ce mélange doit former comme une pâte mollette, mais pas trop liquide. Placer un 1/2 chinois confit, saupoudrer le tout avec du sucre glace et faire croûter à four très doux. (Voir illustration page 67.)

Gâteau moka. — On apprête un appareil de biscuit au beurre que l'on fait cuire dans un moule rond, uni, dénommé moule à manqué. Le moule étant beurré, fariné et rempli de pâte jusqu'à 1/2 cm. du bord, on met à cuire à four très modéré, pendant 35 à 40 minutes, puis on le démoule et on laisse refroidir. Pendant ce temps, on apprête une crème moka au beurre et, lorsque le biscuit est bien refroidi, on le partage en 2 ou 3 tranches, entre chacune desquelles on étale une petite couche de crème. On reconstitue le gâteau que l'on enduit dessus et autour avec un peu de crème pour masquer le biscuit. Sur cette crème on applique du sucre cristallisé contre les bords du gâteau et on décore le dessus avec le reste de la crème placée dans une poche munie d'une petite douille à dents très fines.

Observation. — Ce gâteau peut servir comme type à tous les gâteaux garnis de crème au beurre. En variant les parfums on en peut obtenir de très divers. Le décor à la poche constitue la plus grande difficulté mais après quelques essais en se contentant de dessins faciles : damiers, quadrillages, petits choux, etc., on arrive vite a savoir rendre un gâteau présentable. Avec 5 douilles variées on peut faire tout ce qui est indiqué dans ce livre. Ne jamais trop remplir la poche et bien serrer le haut entre la saignée du pouce et l'index afin d'éviter que la crème (ou la pâte), ne sorte par en haut. (Voir illustration page 53.)

Gâteau chocolatine. — Procéder exactement comme pour le moka en remplaçant la crème au café par de la crème au chocolat et le sucre cristallisé par des amandes hachées et grillées. (Voir illustration page 53.)

Gâteau pain complet. — Proportions : 75 gr. de sucre, 40 gr. d'amandes en poudre, 40 gr. de fécule, 25 gr. de farine, 4 jaunes d'œufs, 3 blancs 1/2 en neige, de la vanille.

Travailler à la spatule dans une terrine comme un biscuit, le sucre, les 4 jaunes et une pincée de vanille. Quand c'est bien battu, mélanger les amandes que l'on a réduites en poudre sans les éplucher. Ajouter la farine et la fécule en même temps que les blancs d'œufs en neige. Mélanger le tout délicatement pour que la pâte reste légère. Sur une tôle beurrée et farinée dresser la pâte en forme d'une grosse boule au moyen d'une poche sans mettre de douille. Saupoudrer fortement le dessus avec un mélange de sucre glace et de fécule; avec le dos d'un couteau, appuyer de façon à former un quadrillage. Cuire 30 à 35 minutes à four modéré. Après refroidissement, partager ce gâteau en deux tranches et le fourrer avec une crème beurrée pralinée en lui conservant une forme bombée

Ce gâteau imite à la perfection un pain complet. Il peut fort bien être servi sans être fourré.

Gâteau Mexicain. — 125 gr. de sucre en poudre, 90 gr. de farine, 80 gr. de beurre, 35 gr. de cacao en poudre, 4 œufs entiers et 1 jaune d'œuf.

On travaille la pâte comme pour un biscuit, jaune et sucre ensemble dans une terrine, on y ajoute ensuite le cacao, la farine, et les blancs en neige en même temps, puis le beurre fondu en dernier. On fait cuire la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné à four très modéré pendant 40 minutes environ, puis, quand le biscuit est froid, on le partage en 2 tranches et on le garnit avec une crème au beurre au chocolat. On le reforme et on l'enduit de marmelade d'abricots réduite; puis on le glace avec un fondant au chocolat; on peut le laisser tel quel mais on peut le décorer ainsi : avant que le fondant soit refroidi, on trace en long, sur le dessus du gâteau, des lignes parallèles et fines avec de la glace royale placée dans un cornet de papier fort. Dès que cela est fait, on passe la pointe d'un couteau en travers de ces lignes, de distance en distance, dans un sens d'abord et dans l'autre ensuite, au milieu des premiers traits. Cela forme un décor simple et très joli. (Voir figure 24 et illustration page 67.)

Gâteau aux amandes et chocolat dit : Alexandra. — Proportions : 125 gr. de sucre, 80 gr. de fécule, 20 gr. de farine, 75 gr. d'amandes, 75 gr. de beurre, 100 gr. de chocolat, 4 œufs entiers.

Mettre dans une terrine le sucre, les amandes pilées, un œuf entier et 3 jaunes et travailler le tout à la spatule très énergiquement; puis ajouter le chocolat que l'on a fait fondre avec très peu d'eau pour l'obtenir en crème, incorporer ensuite les deux sortes de farine et en même temps les 3 blancs en neige bien ferme. Terminer par le mélange du beurre fondu. Mettre cet appareil dans un moule carré beurré et fariné et le cuire à four très doux pendant 50 minutes environ. Quand ce gâteau est refroidi, le napper de marmelade d'abricots réduite et le glacer au fondant au chocolat. Ce gâteau ne comporte ni garniture, ni décor, mais n'en est pas moins exquis.

Génoise glacée. — Faire cuire de la pâte à Génoise dans un moule beurré et fariné. Lorsqu'elle est froide, la partager en 2 tranches. Fourrer avec une confiture quelconque ou avec une crème au beurre parfumée à volonté. Glacer avec un fondant dont le parfum et la couleur seront en rapport avec la garniture intérieure. Décorer, en dernier lieu, avec des fruits confits, amandes ou crème. (Voir illustration page 67.)

Gâteau Mascotte. — Cuire de la Génoise dans un moule rond, la fourrer d'une crème pralinée, la masquer copieusement, puis appliquer dessus et autour des amandes effilées et grillées, refroidies. Poudrer le tout fortement de sucre glace.

Gâteau le Bourdaloue. — Faire cuire une Génoise dans un moule à manqué rond; une fois froid couper une tranche dessus et creuser le gâteau pour le remplir avec une crème Bourdaloue (voir crèmes), remettre la partie enlevée, abricoter et glacer le gâteau entièrement au chocolat.

Le Lutetia (gâteau aux marrons). — Faire une Génoise fine dans un moule à manqué rond, beurré et fariné. La cuire à four bien doux. Faire 3 tranches, les fourrer d'une crème au beurre aux noix, obtenue en pilant 250 gr. de noix fraîches, cassées et pelées avec quelques cuillères de rhum et en mélangeant cette purée à une meringue faite avec un blanc d'œuf et 60 gr. de sucre glace fouettés sur le feu jusqu'à consistance d'une crème épaisse. Dans ce mélange, pour terminer la crème aux noix, il faut ajouter 150 gr. de beurre fin et la tenir au frais. Après avoir reformé le gâteau farci de crème aux noix, l'enduire de marmelade d'abricots très réduite, puis y appliquer dessus et autour de belles moitiés de noix, et, enfin le glacer entièrement avec un fondant au chocolat; faire tomber sur le dessus, avec une poche munie d'une douille assez fine, une excellente purée de marrons vanillée, en la dressant en forme de gros vermicelle. Cette purée se fait avec 125 gr. de marrons pelés et cuits passés au tamis, puis mélangés avec un sirop cuit au boulet, composé de 60 gr. de sucre et d'un peu d'eau. Bien travailler la purée de marrons et le sirop jusqu'à ce qu'elle soit bien froide. On dresse ce gâteau sur un papier dentelle. Appliquer quelques demi-noix autour. (Voir illustration page 53.)

Biscuit roulé. — Proportions : 75 gr. de sucre, 75 gr. de farine, 25 gr. de beurre, 3 œufs entiers, 1 jaune d'œuf (pour 10 personnes).

Mettre dans une terrine le sucre et les 4 jaunes d'œufs. Faire blanchir le tout avec une spatule, puis mélanger la farine en même temps que les 3 blancs d'œufs en neige ferme. Terminer en mélangeant le beurre fondu que l'on supprime dans certains cas.

Étaler cette pâte sur une feuille de papier beurrée et posée sur une tôle. Répandre la pâte très régulièrement (1 cm. 1/2 d'épaisseur), pour qu'il ne se trouve pas des parties plus minces qui se dessécheraient à la cuisson. Cuire dans un four bien chaud 7 à 8 minutes, puis retourner la tôle sur le marbre et laisser refroidir le biscuit dessous ce qui le laisse moelleux.

Ce biscuit sert à la confection de plusieurs sortes de gâteaux ou d'entremets. On peut aussi le servir coupé en tranches, après l'avoir fourré de différentes crèmes ou confitures et roulé sur lui-même. Il sert aussi pour faire la Bûche de Noël. (Voir illustration page 67.)

Gâteau bûche de Noël. — Préparer un appareil de biscuit roulé. L'étaler sur une tôle garnie d'un papier beurré d'un 1/2 cm. d'épaisseur bien régulièrement. Faire cuire à four très chaud pour ne pas le laisser sécher. S'il devenait sec, le biscuit ne pourrait se rouler sans se casser. Dès qu'il est cuit (8 à 10 minutes), retourner la tôle sur le marbre et le laisser refroidir. Quand il est froid, retirer tôle et papier et le recouvrir d'une couche de crème au beurre, au café. Le rouler sur lui-même pour lui donner la forme d'un rouleau de la grosseur du poignet. Le couper alors aux deux extrémités, en biais et masquer la coupe avec de la crème au beurre au café. Ensuite avec une crème au beurre au chocolat, placée dans une poche munie d'une douille cannelée fine, pousser des filets de crème serrés les uns contre les autres et qui imitent l'écorce. On peut aussi imiter quelques nœuds ou branches coupés en mettant de place en place 2 ou 3 morceaux de biscuit gros comme le pouce que l'on masque avec de la crème chocolat.

Il est mieux avant de finir la bûche avec la crème chocolatée, de la placer sur une plaquette en pâte sucrée de forme et dimensions proportionnées à la bûche et cuite d'avance. Le gâteau est ainsi mieux présenté. (Voir illustration pages 26 et 67.)

Un gâteau de Pâques. — Parmi la multitude de gâteaux que l'on peut servir à Pâques, en voici un exquis :

Faire une Génoise fine et la cuire dans un moule à manqué carré de préférence, 45 minutes. La fourrer avec une crème au beurre pralinée, la parer avec la même crème et appliquer des amandes hachées grillées. Sur le dessus poser un œuf au chocolat que l'on aura tout simplement acheté chez le confiseur.

Gâteau le Saint-Louis. — Ce délicieux gâteau à base de chocolat, de noix de coco et d'amandes convient l'été pour la fraîcheur qu'il donne à la bouche; on peut d'ailleurs le préparer la veille sauf pour la crème qu'il est prudent de ne faire qu'en dernier lieu.

On prépare la pâte de cette façon : piler 75 gr. d'amandes avec 125 gr. de sucre, mettre ce mélange bien fin dans une terrine avec 6 jaunes d'œufs et travailler le tout à la spatule; puis, y ajouter 40 gr. de noix de coco râpée, 50 gr. de cacao en poudre et en même temps un œuf entier. Battre alors en neige les 6 blancs d'œufs et les mélanger dans la pâte en même temps que 100 gr. de farine puis ensuite 100 gr. de beurre fondu. Le mélange étant fait délicatement, verser cette pâte de biscuit dans un grand moule rond, à manqué, beurré et fariné et faire cuire à four très modéré pendant 40 à 45 minutes. Quand le biscuit est cuit et refroidi, le partager en 3 ou 4 tranches et le fourrer avec une crème au chocolat, que l'on aura préparée d'avance en travaillant 4 jaunes d'œufs, 125 gr. de sucre, 60 gr. de farine de riz, 50 gr. de noix de coco râpée, 40 gr. de cacao et 4 décis de lait. La crème ayant bien bouilli, la faire refroidir, fourrer le gâteau, glacer à l'abricot réduit et semer de la noix de coco râpée dessus et autour. (Voir illustration page 65.)

Gâteau Financier. — 150 gr. de sucre en poudre, 75 gr. de beurre, 75 gr. de farine et fécule, 60 gr. d'amandes en poudre, 60 gr. de fruits confits, 4 œufs entiers et 2 jaunes, un verre à liqueur de curaçao.

On travaille la pâte sur un feu doux, comme une Génoise, puis on y ajoute les farines et amandes mélangées, le beurre fondu et le curaçao. On beurre ensuite un moule à manqué avec du beurre figé seulement et on le saupoudre d'amandes effilées, bien sèches, ainsi qu'avec du sucre glace et on le garnit avec la moitié de la pâte sur laquelle on parsème les fruits confits coupés en petits dés, on finit de remplir avec la pâte et on fait cuire à four très modéré pendant 45 à 50 minutes. En le sortant du four, on le saupoudre de sucre glace et on sert bien froid.

Gâteau Régent aux marrons. — On fait cuire à four chaud une pâte à Génoise dans 3 cercles à flan d'égales dimensions et pas trop grands. Ces cercles doivent se préparer avec du papier comme il a été dit pour le gâteau Helvétia. Quand ces trois Génoises sont cuites, on monte le gâteau en mettant entre chaque abaisse une bonne couche épaisse de crème au beurre aux mar-

rons, puis on enduit tout le gâteau de marmelade d'abricots réduite, et on décore le dessus en y mettant au milieu un demi-fruit confit, poire ou chinois vert. Autour de ce fruit on dispose une collerette de moitiés d'amandes. Pour glacer le gâteau, on peut employer un fondant au rhum bien clair, mais il est préférable, pour rester dans la tradition, de faire cuire 150 gr. de sucre avec un peu d'eau pour obtenir un sirop très épais et poisseux. On verse ce sirop en petits filets dans une terrine, tout en le tournant avec une spatule, puis, quand on le voit blanchir et épaissir, on y ajoute quelques gouttes de rhum. On tourne jusqu'à ce que le sirop ne soit plus que fortement tiède; alors on le verse sur le gâteau pour le recouvrir d'un voile qui ne doit pas empêcher de voir au travers les éléments du gâteau et son décor. Ce gâteau est des plus délicats et des plus appréciés à la saison des marrons. (Voir illustration page 77.)

Gâteau Flamand. — Proportions : 100 gr. d'amandes, 125 gr. de sucre, 25 gr. de fécule, 40 gr. de beurre, 3 œufs, vanille, kirsch.

Piler finement les amandes, ajouter peu à peu le sucre, puis l'un après l'autre les jaunes, le kirsch et la vanille. Bien travailler le tout pour blanchir, cette pâte doit être presque liquide. Ajouter la fécule, les blancs en neige et le beurre fondu.

Avec cet appareil garnir un moule à pain de Gênes, foncé de pâte sucrée comme si l'on faisait une tarte. Piquer le fond, avant de garnir et cuire à four modéré 50 minutes.

Démouler, mais sans le retourner, le dessus restant toujours le dessus. Glacer au fondant kirsch, mettre au milieu un demi-fruit confit et faire une couronne de nougat brun (1). (Voir illustration page 77.)

Gâteau Anniversaire. — Ce gâteau n'a pas de composition particulière. Il peut être fait en Génoise, en biscuit ou en pâte aux amandes, etc..., accompagné de telle ou telle garniture selon la fantaisie et le goût de chacun. Ce qui est personnel à ce gâteau, qui comme son nom l'indique est préparé pour les anniversaires, c'est son décor. Peut se terminer de toutes les manières et avec la plus grande fantaisie.

C'est généralement pour l'anniversaire d'un enfant que la maman sera heureuse de confectionner elle-même ce gâteau, qu'elle garnira de telle crème ou confitures qu'il lui plaira, puis après l'avoir glacé au fondant blanc ou rose, elle n'aura qu'à piquer dedans tout autour de toutes petites bougies de couleur, comme dans les arbres de Noël, autant de bougies que l'enfant compte d'années.

Ceci est à la portée de tout le monde; mais on fait chez les pâtissiers des gâteaux anniversaire qui sont des pièces artistiques. (Voir illustration p. 89.)

Le Guayaquil. — 100 gr. d'amandes en poudre, 100 gr. de sucre, 15 gr. de farine, 5 blancs en neige, 40 gr. de beurre. Faire la même pâte et procéder de même que pour le Progrès en ajoutant en dernier le beurre fondu. Garnir les rondelles de crème au beurre praliné et en parer le gâteau. Sur le dessus mettre dea rouleaux (cigarettes) (voir confiserie) en chocolat et autour du chocolat granulé.

(1) Le nougat brun peut être remplacé par une bordure d'amandes effilées et grillées qui se collent sur le bord avec de l'abricot réduit. C'est plus simple que du nougat.



Fig. 51. — Gâteau Saint-Louis à la noix de coco (voir page 62).
Fig. 52. — Flan meringué (voir page 49)

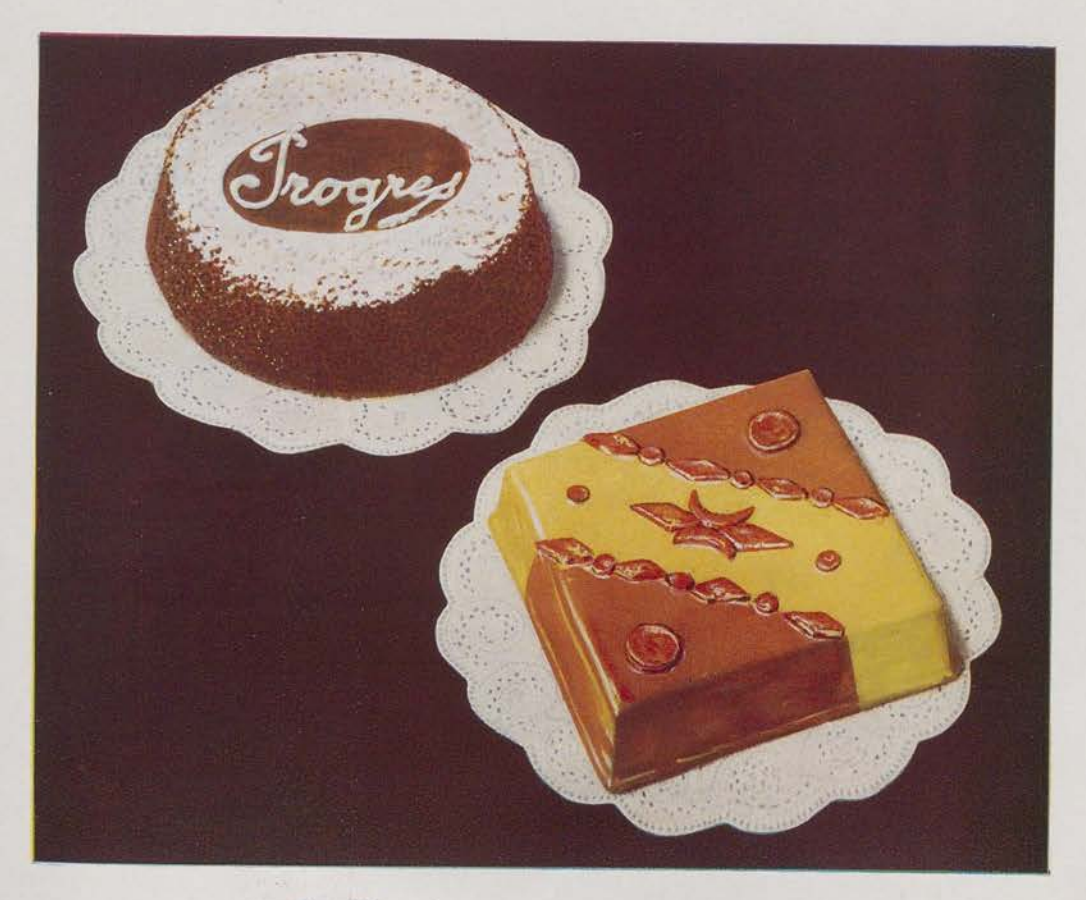


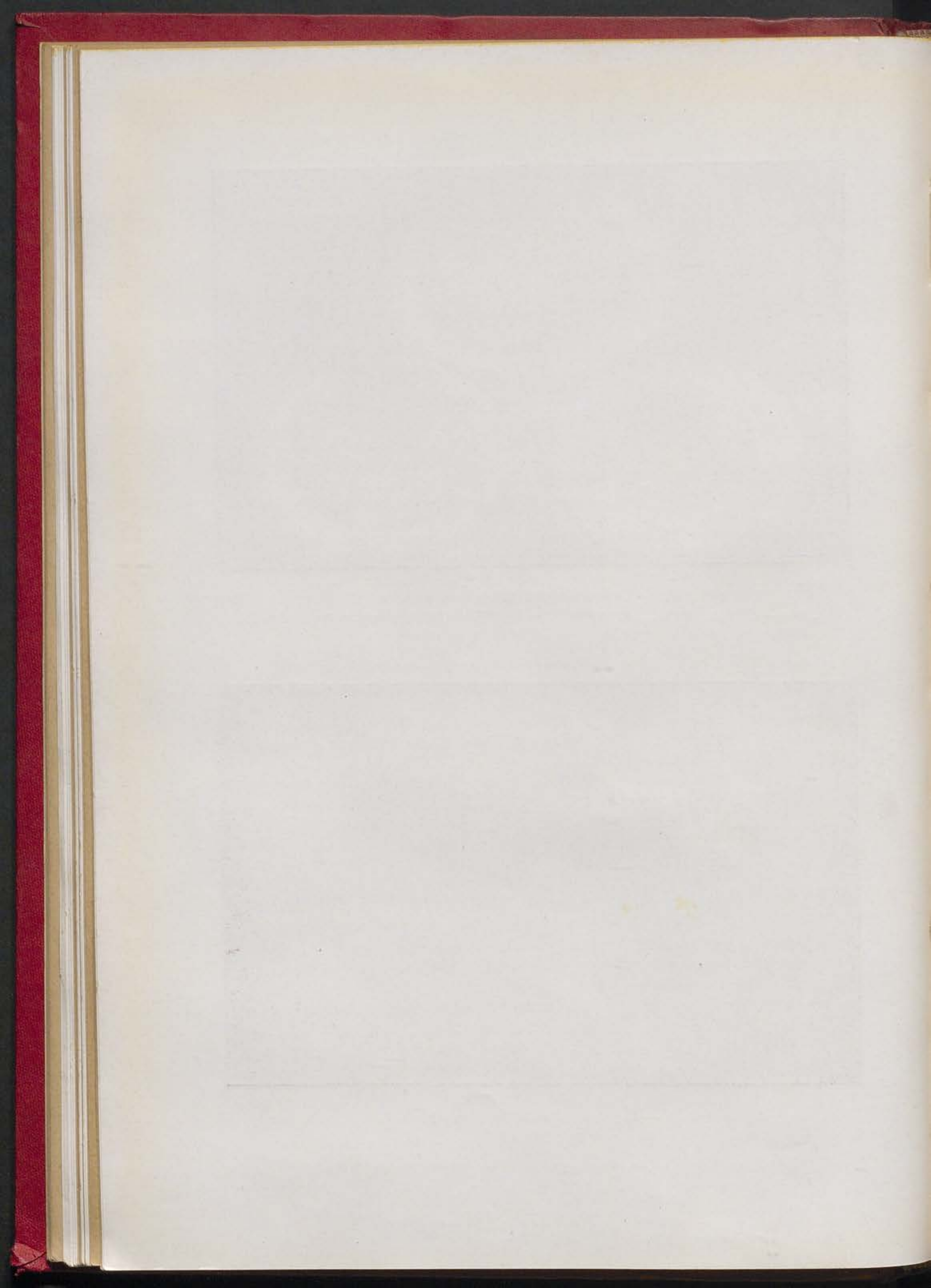
Fig. 53. — Gâteau Le Progrès (voir page 71).
Fig. 54. — Gâteau Valencia (voir page 58).



Fig. 55. — Gâteau Génoise glacée (voir page 60).
Fig. 56. — Gâteau manqué (voir page 59). — Fig. 57. — Gâteau Mexicain (voir page 60).



Fig. 58. — Gâteau Bûche de Noël (voir page 61).



LES GATEAUX EN PATE AUX AMANDES

Ce sont les plus appréciés en général; ils se font avec des amandes pilées, mais comme le mortier nécessaire au pilage n'est pas un outil ménager par excellence, la ménagère se contentera d'acheter les amandes en poudre, ce qui simplifie le travail, mais ne donne pas toujours, nous devons le dire, les résultats du pilage. Tous les gâteaux de ce genre que l'on trouve dans ce Manuel peuvent être faits avec des amandes en poudre. La râpe à fromage convient très bien pour obtenir cette poudre, à la condition que les amandes pelées soient bien sèches. Un des meilleurs gâteaux est le

Pain de Gênes. — 150 gr. de sucre, 125 gr. de beurre, 100 gr. d'amandes, 40 gr. de farine ou fécule, 3 œufs entiers, une prise de sel, un verre à liqueur de kirsch. Piler les amandes avec la moitié du sucre. Bien travailler le beurre en crème avec le reste du sucre; ajouter l'appareil amandes et les œufs les uns après les autres sans cesser de travailler énergiquement. Si la masse « graine », ne pas s'en préoccuper. Mettre sel, farine et parfum désiré. Garnir un moule à pain de Gênes (plat et à grosses côtes avec papier au fond).

40 minutes de cuisson à four modéré. Se sert sans décor ni glaçage.

Gâteau Ambroisie. — Dosage du pain de Gênes avec 40 gr. de farine en plus et 100 gr. de fruits confits coupés.

Glacer au fondant au kirsch, décorer avec fruits confits.

Gâteau le Triomphe. — 100 gr. d'amandes pilées, 125 gr. de sucre, 20 gr. de fécule, 6 blancs d'œufs, de la vanille.

Piler les amandes avec le sucre. Ajouter en plusieurs fois 3 blancs non battus. Mettre la vanille et la fécule et les 3 autres blancs, mais montés, et mélanger délicatement. Dresser dans 2 cercles à tarte d'égales dimensions posés sur papier, et beurrés. Poudrer de sucre glace, cuire à four modéré 20 à 25 minutes. Ces 2 parties du gâteau sont placées l'une sur l'autre séparées par une forte épaisseur de crème au beurre Mousseline, au parfum désiré. Saupoudrer de sucre vanillé le dessus sans autre décor.

Ce gâteau peut servir à utiliser agréablement les blancs d'œufs restant sans emploi.

Gâteau Fanny. — Faire la même pâte que pour le gâteau Triomphe, mais la cuire en 3 cercles au lieu de 2, donc en galettes plus minces; une fois refroidies, on superpose ces trois galettes avec une couche de crème au beurre

au chocolat; on enduit le dessus et le tour avec la même crème et on y applique partout des amandes hachées pralinées.

On peut servir le gâteau tel quel; on peut aussi, si l'on est habile, écrire le nom : « Fanny » avec un peu de glace royale sur un petit morceau de pâte d'amandes fondantes (voir p. 115) posé au milieu du gâteau.

Faire le gâteau la veille et tenir au frais. (Voir illustration, p. 87.)

Gâteau Alcazar. — Proportions : 125 gr. d'amandes en poudre, 125 gr. de sucre, 60 gr. de beurre, 3 œufs, vanille.

Mêler les amandes et le sucre peu à peu, en mettant l'un après l'autre 2 jaunes et 1 œuf entier. Parfumer et faire mousser la pâte avec un fouet. Ajouter les 2 blancs en neige et le beurre fondu. Verser cet appareil dans un moule à manqué foncé en pâte sucrée et dont le fond est abricoté. Cuire 50 minutes à four très modéré. Apprêter une autre pâte d'amandes en délayant 100 gr. d'amandes en poudre avec 100 gr. de sucre. Mouiller avec du blanc d'œuf ajouté peu à peu, la pâte doit être mollette.

Lorsque le gâteau est cuit, former dessus avec cette pâte un quadrillage au moyen d'une poche munie d'une douille cannelée. Remettre alors le gâteau à four assez chaud pour faire colorer cette deuxième pâte. A l'aide d'un pinceau bien napper de marmelade d'abricots réduite et dans chaque creux du quadrillage mettre une demi-pistache émondée. (Voir illustration page 79.)

On peut supprimer cette deuxième pâte et ce décor et se contenter d'abricoter le dessus et d'y semer des pistaches ou des amandes grillées. Le fond du gâteau est aussi fin, seul le décor n'est plus.

La Pierrette. — Proportions : 100 gr. de sucre, 60 gr. de farine, 50 gr. de beurre, 50 gr. d'amandes en poudre, 4 jaunes d'œufs, 3 blancs en neige.

Faire un biscuit et cuire dans un moule à manqué à four modéré pendant 35 minutes.

Le partager en deux et le fourrer d'une crème au beurre additionnée de 60 gr. d'amandes pilées avec 3 cuillères de kirsch. Enduire le tour de même crème et y appliquer des amandes hachées et grillées. Poser dessus une rondelle de pâte d'amandes fondante parfumée au café et décorer d'une simple silhouette représentant une Pierrette dans un croissant de lune. Les silhouettes qui sont découpées dans des rondelles de fer blanc représentent un grand nombre de sujets. Il suffit de les poser sur le gâteau et de poudrer fortement avec du sucre glace, enlever délicatement la rondelle et le décor reste sur le gâteau. Il y en a de ravissants et ne coûtant pas très cher. Exemple : La Semeuse., (Voir illustration page 79.)

Gâteau aux noix. — Fondre à moitié 125 gr. de beurre dans une terrine y mélanger 300 gr. de sucre en poudre. Travailler cet appareil pour le rendre en crème et tout en le travaillant lui incorporer 5 œufs. Ajouter 125 gr. d'amandes émondées et pilées ainsi que 125 gr. de noix émondées et réduites en poudre. Parfumer d'un petit verre de kirsch et mélanger en dernier lieu 80 gr. de farine tamisée. Verser cette pâte dans un moule rond et plat, beurré dont le fond sera garni d'une rondelle de papier. Cuire à four moyen. Laisser refroidir le gâteau avant de démouler.

Gâteau le Progrès. — Pâte meringuée aux amandes. Étaler cette pâte en galettes rondes et épaisses de 4 mm. sur une tôle beurrée et farinée et du diamètre du gâteau que l'on désire préparer. Cuire à four modéré 10 minutes. Décoller ces galettes de pâte, les arrond r au couteau et les faire refroidir sur une surface plane. (Voir illustration p. 65.)

Monter alors les rondelles de pâte l'une sur l'autre en mettant entre elles une couche de crème au beurre chocolat praliné. Masquer avec cette crème le dessus et le tour du gâteau et appliquer autour des amandes hachées et grillées. Saupoudrer de sucre glace le dessus et, avec de la crème chocolat non pralinée écrire au milieu le mot « Progrès ».

Le baquet de champignons (gâteau). — Ce très original gâteau est facile à faire, d'abord une galette de Génoise cuite dans un cercle à tarte puis des langues de chat (voir page 104) dont deux plus grosses que les autres. Couper ces langues en deux et percer avec un emporte-pièce le haut des deux spéciales qu'il faut tenir plus hautes que les moitiés. Avoir une crème au beurre au kirsch et en étaler une couche dessus et autour; sur tout le tour, faire adhérer les demi-langues qui imitent les douves d'un baquet, dont les deux grosses forment les poignées. Remplir ce baquet avec de beaux petits champignons en meringue remplis de crème au beurre au kirsch. (Voir illustration page 79.)

Voici un gâteau aux marrons que nous recommandons pour sa simplicité. et sa finesse.

Le Turinois. — 500 gr. de marrons, 100 gr. de beurre fin, 100 gr. de chocolat râpé, 100 gr. de sucre vanillé.

Cuire, égoutter et passer au tamis fin les marrons et mélanger cette purée pendant qu'elle est encore chaude avec le sucre, le beurre et le chocolat râpé, Le mélange étant intimement opéré on verse cette purée dans un moule, carré de préférence et beurré, dont le fond sera garni d'un papier. On tasse bien la pâte dans le moule et on met au frais pendant quelques heures. On démoule quand c'est bien ferme et on coupe en tranches. Ce gâteau ne passe pas au four. Il est exquis.

Ce gâteau est une création personnelle de l'auteur de ce livre.

LES GATEAUX EN PATE A CHOUX

La Pâte à choux. — Proportions : 1/4 litre d'eau, 100 gr. de beurre, 2 morceaux de sucre, une pincée de sel, 125 gr. de farine, 4 œufs.

Opération. — Faire bouillir ensemble l'eau, le beurre, sel et sucre. Quand c'est bien bouillant retirer du feu et verser dedans toute à la fois, la farine que l'on délaye à la spatule; on doit obtenir ainsi une pâte épaisse, ferme, que l'on dessèche 2 ou 3 minutes sur le feu, en remuant pour ne pas laisser attacher et à feu modéré. Quand elle se détache de la spatule et paraît grasse, la retirer et la mouiller en y mélangeant vigoureusement l'un après l'autre les 4 œufs entiers, ce qui doit donner une pâte mollette, coulante, mais pas liquide. Il convient de ne mélanger le dernier œuf que peu à peu, afin de ne pas risquer d'avoir une pâte trop molle, car suivant les farines, il faut parfois la moitié d'un œuf de moins ou de plus.

Cette pâte sert à une infinité de gâteaux, dont les plus connus sont les Saint-Honoré, les choux à la crème, les éclairs, les salambos, les pains de la Mecque, les Ponts-Neufs, les religieuses. Et dans les entremets : les profiteroles et les beignets soufflés ou pets de nonnes, seulement pour ces derniers, il faut moitié moins de beurre dans la pâte.

Gâteau Saint-Honoré. — Découper une abaisse de pâte brisée de 3 mm. d'épaisseur et de la grandeur d'une petite assiette. Piquer fortement et, avec une poche et une douille ronde de la grosseur du doigt, coucher sur le tour une couronne de pâte à choux. Dorer le dessus à l'œuf et cuire à four assez chaud. Dresser également des petits choux (c'est-à-dire des petites boules de cette même pâte), grosses comme des demi-noix, 15 environ et les faire cuire en même temps. Cuire 150 gr. de sucre au cassé dans lequel on trempe les petits choux qui seront immédiatement collés sur la bordure du gâteau, qui se garnit avec de la crème dite Saint-Honoré (voir crèmes). (Voir illustration page 43.)

Le Paris-Brest. — Faire en pâte à choux une couronne de la grosseur de 2 doigts, la mettre sur une tôle non beurrée. Dorer le dessus et parsemer des amandes effilées. Poudrer légèrement de sucre et cuire à four assez chaud pour commencer et modéré ensuite pour que la pâte soit un peu sèche. Quand la couronne est refroidie, l'ouvrir et la remplir avec une fine crème pâtissière pralinée et un peu beurrée. Poudrer le dessus de sucre glace.

Gâteau Polka. — Procéder exactement comme pour le Saint-Honoré, c'est-à-dire faire une rondelle de pâte brisée, la piquer et coucher autour une

couronne en pâte à choux. Cuire à four assez chaud, puis le garnir copieusement en dôme avec une fine crème pâtissière à la vanille assez épaisse et un peu beurrée. Faire alors rougir une tige de fer en l'enfonçant dans le foyer incandescent, sucrer fortement le dessus de la crème avec du sucre semoule et brûler ce sucre en y appliquant le fer rougi pour former des croisillons caramélisés. On ne met pas de petits choux autour comme au Saint-Honoré, c'est donc plus simple.

Les petits gâteaux.

(Voir planches des petits gâteaux pages 99, 101) (1).

Petites brioches à tête. — On divise de la pâte à brioche (voir pâtes) en morceaux de 30 à 40 gr. chacun, puis on procède pour les mouler comme il est expliqué pour les grosses brioches; on les met à mesure dans des moules beurrés et on les laisse lever au chaud, puis on les dore et on les chiquète. Cuire à four bien chaud 8 à 10 minutes.

Petits babas. — Avec de la pâte à baba on garnit à peine à moitié des moules à baba bien beurrés et on les laisse au chaud jusqu'à ce que les moules soient pleins. Cuire à four très chaud une dizaine de minutes, les tremper de suite dans un sirop à baba au rhum.

Marignans. — On fait cuire de la pâte à savarin dans de petits moules à bateaux, on les trempe au sirop au rhum, puis on coupe le dessus légèrement pour former comme un couvercle. Soulever celui-ci et garnir l'intérieur avec une meringue italienne à la vanille ou une crème à son choix.

Petits savarins. — Même procédé que pour les gros. Une fois trempés au sirop on peut les servir tels ou garnir le centre avec une crème quelconque, ou une compote de cerises.

Les petits gâteaux en pâte feuilletée.

Petits feuilletés. — Étendre une bande de pâte feuilletée large comme 2 doigts au moins et épaisse de 4 mm. Tailler la pâte en morceaux en forme de losanges, les ranger sur une plaque mouillée, dorer le dessus, sur lequel avec un couteau on pratique une petite rayure et cuire à four bien chaud. Poudrer de sucre une minute avant la cuisson complète pour caraméliser le dessus.

Couques ou langues de bœuf. — Découper avec un emporte-pièce cannelé de très petites galettes de pâte feuilletée. Étendre une poignée de sucre en poudre sur le marbre et allonger dessus les morceaux de pâte d'un coup de rouleau, ce qui leur donne une forme ovale. Les disposer sur une tôle en plaçant le côté sucré tourné dessus et cuire à four modéré 7 à 8 minutes.

Puits d'amour. — Rondelles cannelées de pâte feuilletée assez minces ayant 4 cm. de diamètre. Les poser sur une tôle mouillée, les mouiller avec un

(1) Nos lecteurs trouveront dans les deux planches de petits gâteaux, la figure de la plupart de ceux qui sont indiqués ici.

pinceau trempé dans l'eau. Les recouvrir d'une seconde rondelle plus petite et dont le centre est évidé pour former comme des petites couronnes. Dorer le dessus à l'œuf et cuire à four chaud. Cela doit monter comme de petites bouchées, garnir le milieu avec un peu de gelée de groseilles.

Allumettes glacées. — On étend une bande de pâte feuilletée de 10 cm. de large et 3 à 4 mm. d'épaisseur, on recouvre le dessus avec de la glace royale qu'on étale sur toute la surface de la pâte feuilletée, on régularise les côtés et on découpe en tranches de 3 à 4 cm. de large qu'on pose à mesure sur une tôle. Cuire 12 minutes à four chaud dessous et très modéré dessus, afin d'éviter la caramélisation de la glace. (Pour couper facilement la pâte sans qu'elle colle au couteau, il suffit de tremper celui-ci dans de l'eau ou de la farine à chaque fois).

Condés. — Exactement le même procédé que pour les allumettes mais en ajoutant à la glace qui recouvre la pâte une bonne pincée d'amandes hachées finement, puis on saupoudre le dessus avec la glacière avant de découper les gâteaux.

Petits chaussons. — Couper de grandes galettes minces de rognure de feuilletage. Les garnir de crème ou marmelade, replier la pâte et bien coller les 2 bords de la pâte l'un sur l'autre. Dorer le dessus des chaussons que l'on fait cuire à four chaud 10 ou 12 minutes.

Roussettes. — Faire des couques comme il est dit plus haut. Prendre un bouchon de petit bocal (de flacon d'olives ou de cornichons), sur lequel avec un petit couteau on fait un quadrillage assez profondément marqué. Imprimer fortement le bouchon sur les couques de façon à les ajourer comme des gaufres sur toute leur surface. Les cuire à four chaud. Elle sont très vite cuites, étant très minces.

Sacristains. — On étend une bande de rognures de pâte feuilletée large comme la main et épaisse de 3 mm.

On dore à l'œuf battu et on sème par-dessus des amandes hachées assez finement et on saupoudre à la glacière. Découper en tranches de la largeur d'un petit doigt, saisir ces bandes par les deux extrémités avec les deux mains et leur imprimer une torsion de façon à leur donner la forme de tire-bouchons les poser alors sur plaque et cuire à four bien chaud, 5 minutes suffisent. (Voir figure 13.)

Palmiers glacés. — Avec des débris de pâte feuilletée on fait des palmiers de la façon suivante. On ramasse en boule délicatement ces débris, puis on donne 2 tours à la pâte en la saupoudrant fortement de sucre. On obtient alors un morceau carré que l'on étale dans les deux sens pour l'amincir tout en lui conservant sa forme, on replie un des bouts, deux fois sur lui-même et on en fait autant à l'extrémité opposée et les deux plis doivent alors se rejoindre au milieu du carré, il ne reste plus qu'à les replier l'un sur l'autre, comme si on refermait un livre ouvert. On est alors en présence d'une bande constituée par 4 épaisseurs de pâte. Couper alors cette bande en tranches de la largeur d'un centimètre et les disposer sur une tôle, la coupure posée sur la tôle et en les espaçant suffisamment pour qu'ils puissent s'étaler. On les met à four assez

chaud, en les retournant, après quelques minutes, pour que le dessous ne caramélise pas, 10 à 12 minutes de cuisson suffisent. (Voir figures 11 et 12.)

Les Papillons. — Procéder comme pour les Palmiers, c'est-à-dire, soit avec des rognures de feuilletée ou de la pâte à 4 tours et donner les 2 derniers tours en sucrant la pâte fortement. Abaisser la pâte à 20 cm. de largeur sur toute sa longueur. Diviser cette pâte en bandes de 4 à 5 cm. de largeur que l'on pose les unes sur les autres, appuyer fortement au milieu de la largeur avec le rouleau ou le plat de la main sur champ, afin de bien amincir cette partie. Couper alors en morceaux d'un centimètre, les prendre par les deux bouts à deux mains et leur faire faire un demi-tour au centre, partie plus faible, les poser sur tôle sans rien dessus et un peu espacés les uns des autres et cuire 8 à 10 minutes à four chaud.

Mars. — On étend des rognures de pâte feuilletée en une bande assez épaisse et large de 8 à 10 cm., on en replie un peu les bords pour former comme une gouttière que l'on remplit de crème pâtissière à la vanille. On fait cuire à four chaud, puis quand elle est presque froide, on étale dessus, d'une épaisseur bien régulière, de 3 cm. environ, une couche de meringue suisse. On poudre fortement de sucre le dessus, et on marque des divisions larges de deux doigts avec le dos du couteau que l'on enfonce très légèrement dans la meringue. On décore chaque partie ainsi marquée avec quelques moitiés d'amandes et quelques raisins de Corinthe, puis on passe à four très doux une dizaine de minutes pour croûter la meringue sans la colorer. Une fois refroidi, on découpe en morceaux selon les divisions tracées.

Petites bouchées. — Sur de la belle pâte feuilletée à 6 tours, épaisse d'un bon demi-centimètre, couper nettement d'un coup sec des rondelles cannelées au moyen d'un emporte-pièce de la dimension désirée. Les placer en les retournant sur tôle mouillée légèrement, dorer le dessus à l'œuf, marquer le couvercle avec la pointe du couteau, piquer 3 fois et cuire à four bien chaud 10 à 12 minutes. Garnir à volonté. (Voir figures 9, 10, 14.)

Les cornets feuilletés à la crème. — Étendre des rognures de pâte feuilletée en bande de 20 cm. de long et de 2 mm. d'épaisseur, couper des tranches de 3 cm. de large, les prendre par en haut et les enrouler autour de moules à cornets en fer blanc légèrement mouillés, en faisant monter la pâte en spirale de la pointe vers le haut du moule et en la faisant chevaler légèrement. Poser les cornets sur tôle, dorer le dessus à four chaud. Ils se garnissent de diverses crèmes ou même de hachis de viande ou d'œufs brouillés.

Petits Millefeuilles. — Très minces bandes de feuilleté de 10 cm. de largeur, fortement piquées, cuire à four chaud et tenir sèches. Monter 3 bandes l'une sur l'autre avec une crème Bourdaloue aux amandes, sucrer fortement celle du dessus et couper avec le couteau-scie spécial en tranches larges de 2 doigts. Que la pâte soit surtout bien séchée à la cuisson.

Jalousies à la crème. — Abaisser une bande longue de 10 cm. de largeur en pâte feuilletée, la poser sur une tôle et mouiller le tour avec un peu d'eau, garnir le milieu avec une crème pâtissière froide, ou une confiture ou une mar-



Fig. 59. — Gâteau flamand (voir page 63).



Fig. 60. — Gâteau Le Régent (voir page 62).

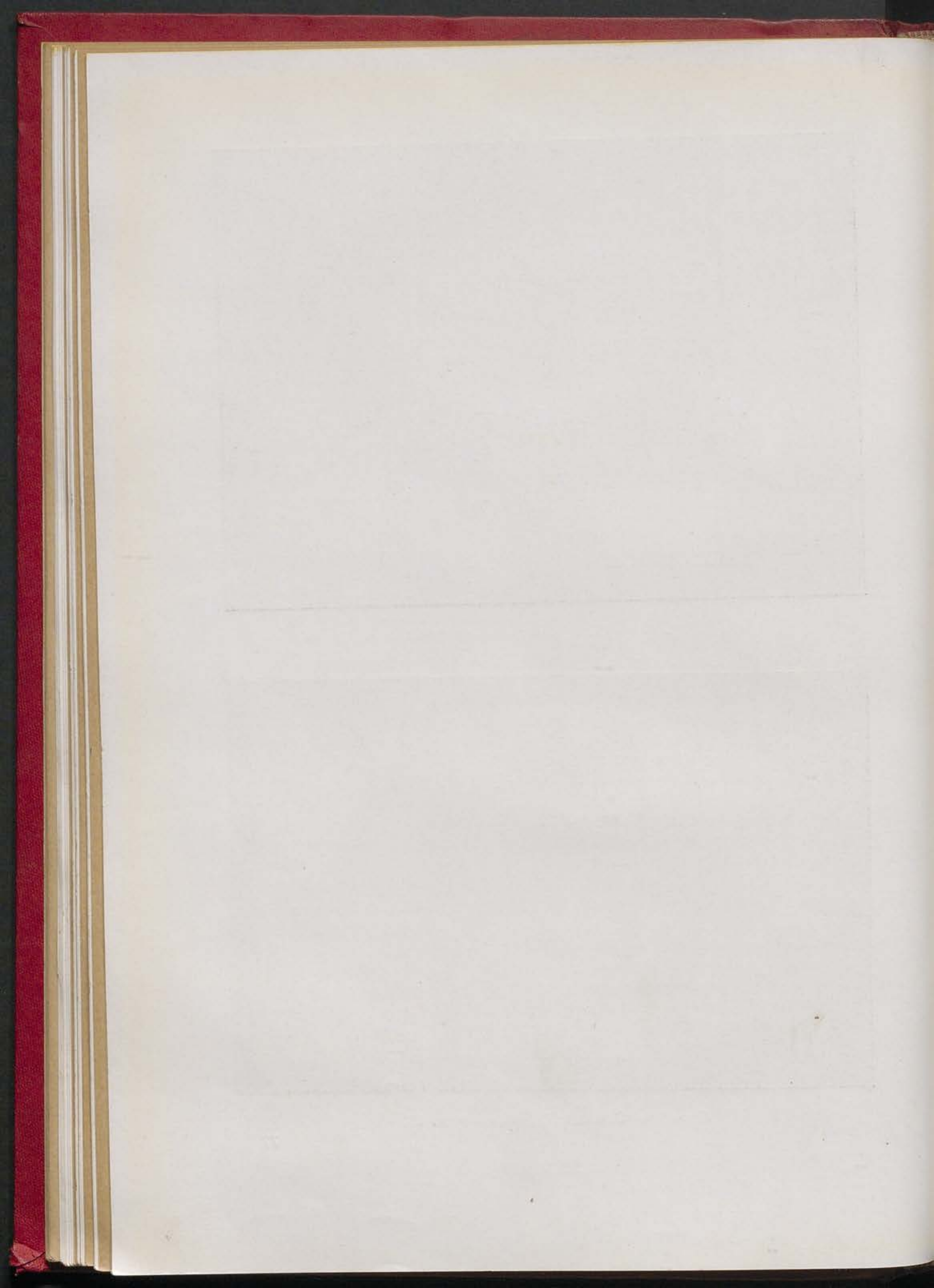
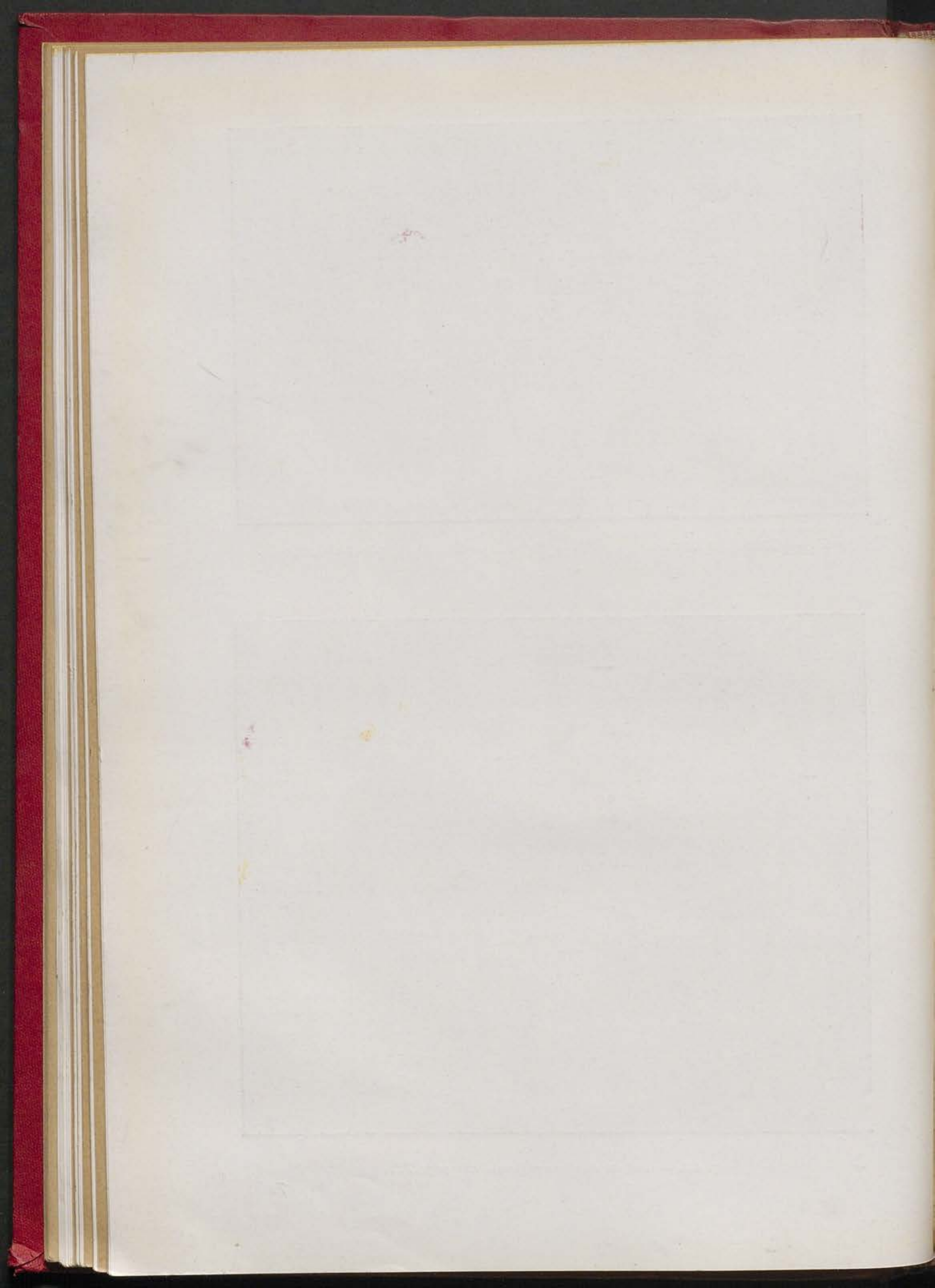




Fig 61. — Gâteau Alcazar (voir page 70). — **Fig. 62.** — Gâteau Pierrette (voir page 70).



Fig. 63. — Baquet de champignons (voir page 71).



melade, abaisser une seconde bande de la même dimension que la première mais plus épaisse, la ployer en deux dans la longueur et faire de petites entailles sur le pli, de 3 cm. de long, ce qui après ouverture de la bande repliée donnera des coupures de 6 cm. Recouvrir la crème avec cette pâte, bien la coller sur le bord, couper régulièrement tout le tour, dorer le dessus. Four chaud 20 minutes.

Nota. — Voir aux gros gâteaux les Jalousies aux confitures et les Dartois.

Bouchées au chocolat. — Avec la pâte à biscuits à la cuiller, on couche sur une feuille de papier comme de gros boutons, en forme de macarons, et on les cuit à four doux (sans les sucrer) une dizaine de minutes.

On creuse légèrement le dessous de ces biscuits et on les accouple deux par deux en mettant au milieu une cuillerée de crème, soit fouettée, soit crème Saint-Honoré, puis on glace le dessus au fondant chocolat et on pose une moitié d'amande au milieu.

Mirlitons. — Moules à tartelettes un peu creux foncés avec de la pâte brisée ou des débris de pâte feuilletée. Piquer fortement. On met au fond un peu de marmelade d'abricots, puis on les remplit avec un appareil composé ainsi : 2 œufs entiers et 100 gr. de sucre en poudre, bien faire mousser, puis y ajouter 3 ou 4 macarons bien secs écrasés en poudre et un peu de vanille. Remplir les moules avec cet appareil, disposer dessus trois moitiés d'amande en forme de trèfle, saupoudrer fortement de sucre glace et cuire 1/4 d'heure à four modéré, plutôt chaud dessous.

Pâte de biscuits cuiller. — 75 gr. de sucre, 75 gr. de farine, 3 œufs, de la vanille.

Travailler le sucre et les 3 jaunes très longuement. Mélanger délicatement la farine et les blancs en neige. Il ne faut pas chercher à ce que le mélange soit parfait, car la pâte trop maniée se liquéfie et l'on obtient des biscuits plats fendillés après cuisson.

Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille ronde assez grosse et coucher les biscuits bien droits sur des tôles beurrées et farinées; on les recouvre alors de sucre en poudre et on retourne la tôle pour faire tomber le surplus qui n'a pas adhéré à la pâte. Cuire à four doux pendant 15 à 18 minutes pour qu'ils se trouvent plutôt un peu secs, ces biscuits ayant tendance à ramollir.

On peut en faire d'avance et les tenir au sec, dans une boîte bien fermée. (Voir figure 19.)

Biscuits de Reims (pour le champagne). — Proportions pour 18 biscuits : 150 gr. de sucre en poudre, 150 gr. de farine, 1 gr. de bicarbonate de soude, 1 gr. de crème de tartre, 3 œufs, vanille.

On fouette ensemble sur un feu très doux le sucre et les œufs, on y ajoute la crème de tartre et le bicarbonate de soude; quand l'appareil est bien mousseux, mélanger avec une spatule la farine tamisée. Mettre la pâte dans une poche et garnir des moules spéciaux que l'on a beurrés et passés dans la fécule. On recouvre le dessus avec du sucre en poudre, pour former comme une croûte et on cuit à four modéré, 15 minutes environ. Ces biscuits se conservent très bien.

Biscuits Alicante. — Pâte de biscuits de Reims, dans laquelle on ajoute un peu de carmin. Remplir des petits moules à bateaux beurrés et féculés, on pose

une moitié d'amande sur chacun, on saupoudre de sucre et on cuit 8 à 10 minutes à four modéré.

Les Rivolis. — Cuire la veille une pâte à Génoise commune dans une plaque à Génoise, beurrée et farinée. La couper en morceaux carrés de 5 à 6 cm. de côté, les fendre par le travers, les garnir de marmelade d'abricots. Faire réduire de la marmelade d'abricots, jusqu'à ce qu'elle soit très compacte et en gelée. Piquer chaque petite Génoise par-dessous avec une fourchette et les tremper en les retournant dans la confiture réduite, sauf le dessous. Avec un couteau râcler le tour et le dessus pour n'y laisser qu'une mince couche d'abricots et les rouler dans le sucre cristallisé qui doit adhérer. Poudrer de sucre glace et avec une tige de fer rougie au feu brûler les dessus en forme d'X en posant cette tige un instant dans chaque sens. (Voir illustration petits gâteaux).

Pains d'anis (pâtisserie allemande). — 1/2 livre de sucre, 2 gros œufs, 2 cuillerées d'anis, du citron râpé, une 1/2 livre de farine, 1 prise de bicarbonate de soude. Travailler les œufs et le sucre, ajouter les autres ingrédients et faire une pâte. Couper des morceaux et les former en petits pains, les disposer en forme de croissant sur une plaque et faire sur un côté trois incisions transversales. Laisser sécher 12 à 15 heures dans un endroit chaud et cuire à four moyen.

Pain à la Dresde (pâtisserie allemande). — 500 gr. de pâte à brioche commune, 1/4 de livre de raisins sans pépins, raisins secs, raisins de Smyrne et amandes râpées, moitié raisins moitié amandes, 50 gr. de citronnat coupé en cubes, un peu de cannelle et de muscade. Ajouter tous ces ingrédients à la pâte, en faire des petits pains allongés et cuire au four.

Petits pains aux amandes (pâtisserie allemande). — 180 gr. de farine, 100 gr. d'amandes pilées, 100 gr. de sucre, 1/4 de livre de beurre, 1 prise de cannelle, 1 cuillerée à café de levain. Battre le beurre, ajouter les autres ingrédients et pétrir le tout à la main. Laisser reposer une heure et ensuite abaisser cette pâte à un demi-centimètre d'épaisseur, couper des petites rondelles et les cuire à four moyen.

Rochers à la noix de coco. — Une demi-livre de noix de coco râpée, 200 gr. de sucre, 2 œufs. Mélanger les jaunes et le sucre, y ajouter les blancs battus en neige et la noix de coco. Avec une cuillère faire des petits tas sur plaque beurrée, saupoudrer de sucre et cuire à four moyen.

Madeleines de Commercy. — 60 gr. de sucre, 60 gr. de farine, 60 gr. de beurre, 2 œufs entiers, vanille.

Mettre dans une terrine le sucre et les œufs, battre à froid jusqu'à ce que ce soit bien mousseux. Mélanger avec une cuillère en bois, d'abord la farine tamisée, puis le beurre à peine fondu et la vanille. On beurre et farine les moules à Madeleines que l'on remplit avec cette pâte et qu'on cuit à four bien chaud, une dizaine de minutes.

Madeleines (2e formule). — Avec les mêmes proportions plus une demi-cuillère à café de levure en poudre, on opère tout différemment. Battre beurre

et sucre 5 minutes, puis ajouter un œuf et, 5 minutes après le deuxième, mélanger la farine avec le parfum et la levure en poudre.

La pâte reste plus fraîche à la bouche, mais les gâteaux sont plus lourds (on en obtient 9 à 10 de cette manière au lieu de 12 par la première formule).

Baguettes flamandes. — Proportions : 125 gr. de sucre, 125 gr. de farine, 60 gr. d'amandes hachées, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf, vanille. (Pour 18 gâteaux.)

Blanchir le sucre avec l'œuf et le jaune. Ajouter la farine et la vanille. Coucher à la poche sur plaque beurrée et farinée des bâtons de la grosseur du petit doigt et 2 fois aussi long. Les recouvrir avec des amandes hachées et cuire à four modéré 8 minutes. Excellent pour le thé.

Bretzels fondants. — Proportions : 125 gr. de farine, 75 gr. de beurre, 20 gr. de sucre, une pincée d'anis broyé (ou autre parfum), du sel, un œuf.

Pétrir le tout délicatement. Diviser la pâte en morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon, les rouler sur le marbre pour en former de petits boudins de la grosseur du petit doigt au milieu et un peu plus minces à chaque extrémité. Ramener les 2 extrémités sur le milieu en les y collant avec un peu d'œuf de manière à former comme un lorgnon. Dorer le dessus et faire adhérer du sucre cristallisé. Four chaud 7 à 8 minutes.

Grissinis. — Proportions : 125 gr. de farine, 45 gr. de beurre, 25 gr. de sucre, 1 petit œuf, zeste de citron, du sel, gros comme un pois de carbonate d'ammoniaque.

Pétrir le tout en ajoutant le carbonate d'ammoniaque broyé, de façon à obtenir une pâte ferme. La diviser en petits morceaux et en former des petits bâtons de la grosseur et de la longueur d'un crayon ordinaire. Les dresser sur une tôle mouillée, dorer au jaune d'œuf à 2 reprises. Cuire à four chaud 4 à 5 minutes.

Tartelettes aux fruits.

On fonce avec de la pâte brisée étendue assez mince des moules à tartelettes beurrés, les garnir comme il a été expliqué pour les tartes. Cuire à four très chaud 10 minutes environ.

Tartelettes aux fruits à la Fantasio. — Pour tous les fruits on peut procéder ainsi : lorsque les tartelettes sont cuites, les recouvrir d'une cuillère de meringue aux amandes (voir pâtes), les poudrer de sucre et amandes hachées et repasser 5 minutes à four doux. Surtout délicieux avec pommes et cerises.

Conversations. — Foncer des tartelettes en pâte brisée, on les pique et garnit juste au ras avec de la crème pâtissière à la vanille bien froide, puis on les recouvre, toutes à la fois, avec une abaisse de pâte brisée très mince, et en passant doucement le rouleau dessus, on coupe la pâte autour du moule. Ensuite on étale sur le dessus une mince couche de glace royale sur laquelle on dispose un quadrillage formé par 4 bandes étroites de pâte brisée, disposées en croisillons, sur le dessus du gâteau.

Pont-Neuf. — On fonce des tartelettes en pâte brisée, puis on pique le fond et on les remplit bien en dôme avec un appareil composé, par parties égales, de pâte à choux et de crème pâtissière, on dore le dessus et on pose en croix 2 bandelettes de pâte brisée. On cuit à four assez chaud 12 à 15 minutes.

Bruxellois. — On fonce des moules à bateaux avec de la pâte brisée, on les pique et on les garnit avec une crème pâtissière bien froide et mélangée d'amandes en poudre. On décore avec une demi-cerise confite et deux losanges d'angélique. Poudrer de sucre et cuire à four modéré pendant 10 à 12 minutes.

Gâteau de riz. — Foncer des moules ovales dits « moules à gâteaux de riz » ou autres moules creux avec de la pâte brisée ou avec des rognures de pâte feuilletée. Faire cuire un peu de riz au lait pendant 30 minutes et lier ce riz avec 2 œufs entiers et 100 gr. de sucre pour 150 gr. de riz. Ajouter une cuillère de beurre et une pincée de raisins de Corinthe. Garnir les moules piqués au fond, avec ce riz et cuire 20 petites minutes à four chaud. Servir froid, poudré de sucre.

Darioles. — On fonce des moules creux avec de la pâte brisée, on les pique et les garnit avec l'appareil suivant : pour 10 darioles, 2 œufs et 100 gr. de sucre bien battus, ajouter 30 gr. de farine, 2 décis de lait froid et un peu d'eau de fleurs d'oranger, garnir les moules aux 3/4, on met une noisette de beurre dans chaque et on cuit à four chaud 1/4 d'heure.

Bateaux de fraises. — On fonce avec de la pâte brisée ou de la pâte sucrée des petits moules à bateaux et on les garnit de papier d'abord et de riz cru ensuite, puis on les cuit à four chaud, on les termine alors comme les grandes tartes.

Tartelettes aux pêches à la Napolitaine. — On fonce avec de la pâte sucrée (voir pâtes), des moules à tartelettes beurrés, on les pique fortement, puis on les fait cuire à four chaud sans les garnir d'aucune sorte. Quand elles sont cuites on y met une cuillère de crème pâtissière et une belle demi-pêche pochée au sirop, on nappe d'un peu de marmelade d'abricots et on pose une moitié d'amandes sur la pêche.

Fanchonnettes à la vanille. — On fonce des moules à tartelettes en pâte brisée, on les pique et les remplit de crème pâtissière vanillée et on les met à four chaud. Quand elles sont cuites on les recouvre d'une bonne couche de meringue suisse, sur laquelle on fait un décor avec un cornet de papier; on poudre de sucre et fait croûter un peu la meringue à four très doux. Dans les creux du décor on coule un peu de gelée de groseilles ou de l'abricot.

Polkas. — Découper de la pâte brisée en petites rondelles minces de la dimension d'une tartelette, les ranger sur une tôle et les piquer. Coucher à la poche avec une douille appropriée une petite couronne de pâte à choux sur le bord de ces rondelles et on les cuit à four chaud, 12 minutes environ. Cela ressemble à de tout petits Saint-Honoré.

On garnit le creux avec une cuillerée de crème pâtissière à la vanille, on sucre fortement le dessus et on brûle ce sucre au fer rouge pour le caraméliser.

Saint-André. — On fonce des moules à bateaux avec de la pâte brisée, on les garnit au ras avec de la marmelade de pommes très réduite et froide, que l'on recouvre d'une couche de glace royale, comme pour les allumettes et par-dessus, on y met en croix 2 bandelettes de pâte brisée, 10 minutes à four très doux dessus et chaud dessous.

Florettes. — On fonce des moules à tartelettes assez profonds (ce sont plutôt des moules à croustades qui conviennent), avec une pâte brisée et on les garnit au fond, d'une très petite quantité de marmelade d'abricots, puis par-dessus, on les remplit de l'appareil suivant : 2 petits blancs d'œufs en neige très ferme, dans lesquels on mélange 90 gr. de sucre en poudre vanillé et 75 gr. d'amandes en poudre, on ajoute un peu de kirsch et, après avoir garni les tartelettes, on sème dessus des amandes hachées un peu grosses. Saupoudrer de sucre glace et cuire à four modéré 15 minutes environ.

Les Religieuses. — Coucher autant de choux de la grosseur des choux grillés que l'on a de religieuses à faire, et autant de petits choux comme ceux du Saint-Honoré, les cuire à four chaud 10 à 15 minutes, les garnir de crème pâtissière et les glacer au fondant, les gros au chocolat et les petits au café. Préparer d'avance un peu de crème au beurre au café et avoir fait cuire d'avance aussi des tartelettes en pâte brisée remplies de crème pâtissière. Ces dernières étant très froides, poser un gros chou au milieu et sur le dessus du chou en poser un plus petit. Coucher autour de chacun un cordon de crème au beurre au café et un peu dessus, avec une douille cannelée.

Tartelettes amandines. — Proportions pour 12 : 80 gr. d'amandes, 100 gr de sucre, 20 gr. de farine, 40 gr. de beurre fondu, un œuf entier, un jaune d'œuf, 3 cuillerées à bouche de crème double, un verre à liqueur de kirsch.

On pile ensemble amandes et sucre, puis on mouille avec les œufs, on ajoute la farine, le beurre fondu et le kirsch; avec cette composition on remplit 12 moules à tartelettes que l'on a foncés en pâte sucrée et p qués au fond de quelques coups de couteau. Par-dessus cette crème on sème des amandes hachées et on cuit 12 à 15 minutes au four assez chaud. Aussitôt cuits, on glace le dessus de ces gâteaux avec un pinceau trempé dans de la marmelade d'abricots bouillante.

Nancéens. — Proportions pour 12 : 50 gr. d'amandes, 100 gr. de sucre vanillé, 2 blancs d'œufs.

On pile les amandes très finement en y ajoutant le sucre peu à peu, puis on les mouille avec un blanc d'œuf. On fait ensuite chauffer cette pâte dans une casserole jusqu'à ce que l'on puisse ne plus tenir le doigt dedans, on la retire alors du feu et on y ajoute un blanc d'œuf en neige très ferme. Avec cet appareil on garnit des moules à bateaux foncés en pâte sucrée, sur le dessus de chacun d'eux on place 2 moitiés d'amandes, on poudre à la glacière et on cuit à four modéré, 12 à 15 minutes.

Massillons. — Proportions pour 12 : 100 gr. d'amandes, 150 gr. de sucre, 2 œufs entiers, un blanc en neige, vanille.

On pile les amandes avec le sucre et la vanille, puis on y ajoute les œufs l'un après l'autre, et, en dernier lieu, le blanc en neige. Avec cet appareil, on remplit des moules à tartelettes foncés en pâte sucrée et on cuit à four assez chaud, 10 minutes environ. On recouvre le dessus avec un appareil composé d'un demi-blanc d'œuf délayé avec 80 gr. de sucre glace et 40 gr. d'amandes hachées finement. On saupoudre à la glacière et on repasse 2 minutes à four doux.

Les Mercédès. — Foncer de même des moules creux mais ronds en pâte sucrée, piquer le fond et y mettre gros comme une noisette de fruits confits hachés, liés d'un peu d'abricots. Finir de les remplir avec une pâte d'amandes obtenue en pilant finement 125 gr. d'amandes avec 125 gr. de sucre, 2 gros blancs d'œufs et un peu de kirsch. Pâte mollette. Semer par-dessus des amandes effilées, mettre une demi-cerise confite au milieu, bien poudrer de sucre et cuire 10 à 12 minutes à four assez chaud. Badigeonner le dessus d'abricot une fois cuit. Ce petit gâteau est excellent.

Les Nichettes. — Moules à bateaux foncés en pâte sucrée, remplis de crème Bourdaloue. Semer dessus des amandes effilées et les poudrer de sucre glace. Cuire à four chaud pour griller les amandes en caramélisant le sucre qui les couvre.

Les Lisettes. — Foncer des petits bateaux en pâte sucrée et garnir avec l'appareil suivant : 60 gr. d'amandes, 60 gr. de sucre, 50 gr. d'orangeat haché et 2 blancs en neige. Décorer avec un losange d'orangeat. Cuire à four modéré 10 minutes et poudrer légèrement de sucre.

Duchesses pralinées. — 100 gr. de sucre vanillé, 30 gr. d'amandes en poudre, 30 gr. de noisettes grillées et en poudre, 30 gr. de farine, 30 gr. de beurre et 3 blancs d'œufs en neige ferme, incorporer à ceux-ci tous les ingrédients secs à la fois, mélanger, et ajouter le beurre fondu.

Dresser sur tôle beurrée et farinée des petites galettes ovales très minces, en se servant d'un morceau de carton évidé que l'on pose sur la tôle et dont on remplit le vide avec la pâte que l'on y étale à la spatule. Faire cuire à four très chaud 4 ou 5 minutes. Réunir alors 2 de ces galettes dont on fourre le milieu avec une petite couche de praliné pilé et réduit en poudre et mélangé de 40 gr. de beurre. (Voir pralin page 10.)

Succès. — 80 gr. de miel, 80 gr. de beurre, 80 gr. de noix et de la vanille en poudre (pour 12 pièces).

Piler très finement les noix et le miel ajouté peu à peu. Mélanger le beurre légèrement ramolli. Le tout doit former une pâte mollette avec laquelle on remplit en dôme des petites croustades en pâte sucrée, cuites d'avance. Glacer avec un léger fondant au café, poser un quartier de noix dessus.

Pain anglais. — 125 gr. de farine, 125 gr. de sucre, 100 gr. de beurre, 90 gr. d'amandes, du sel, du citron, un œuf entier.

Piler d'abord les amandes avec le sucre, en les mouillant avec un peu d'œuf pour en obtenir une pâte très fine que l'on met avec le reste des ingrédients au milieu de la farine. On obtient une pâte mollette qu'on laisse reposer

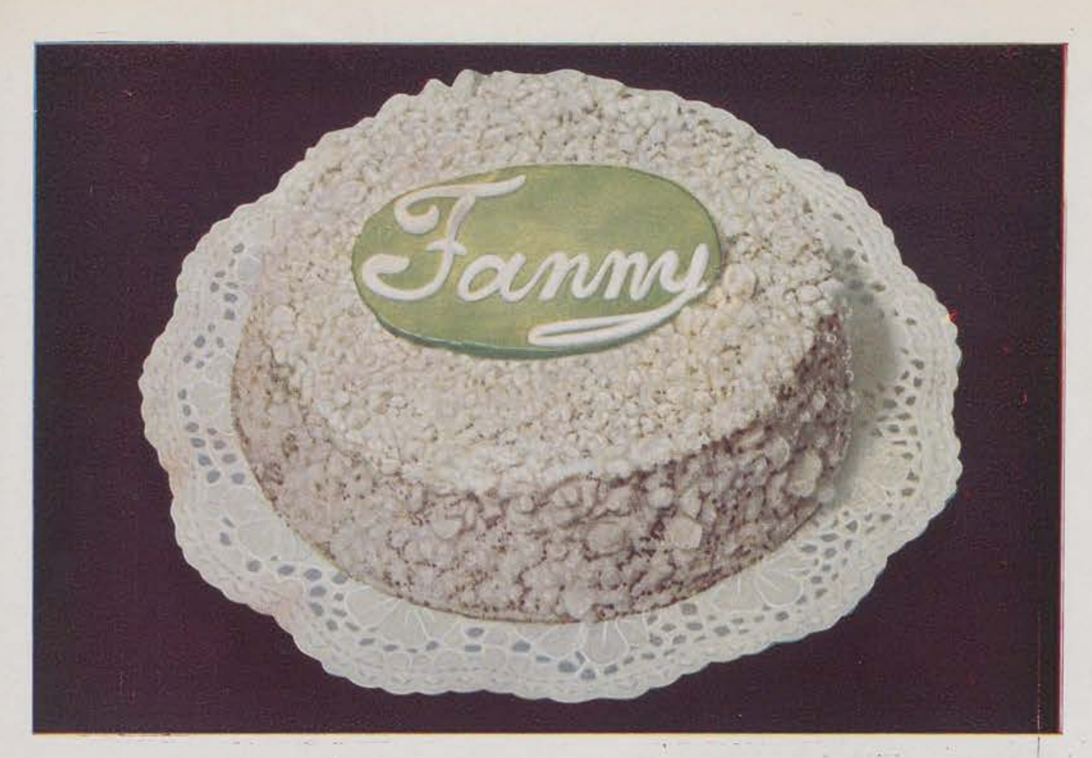


Fig. 64. — Gâteau Fanny (voir page 69).

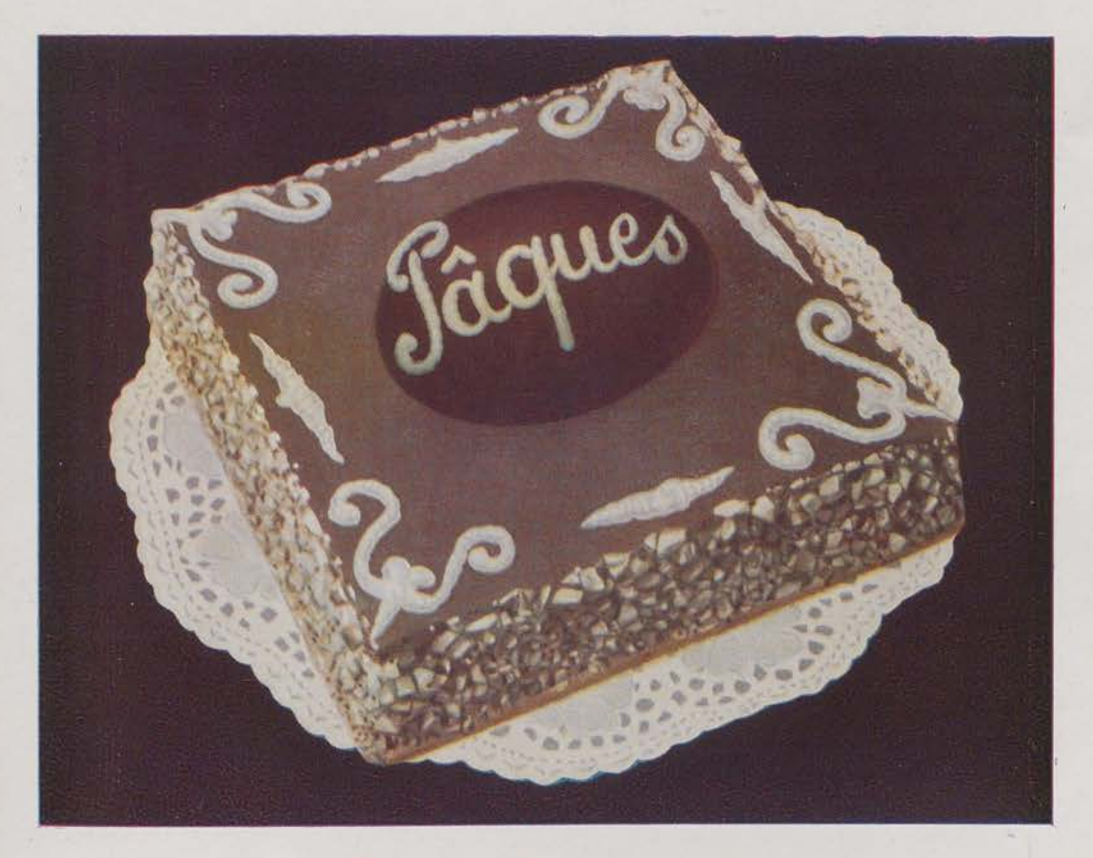


Fig. 65. — Gâteau Pascal (voir page 62).

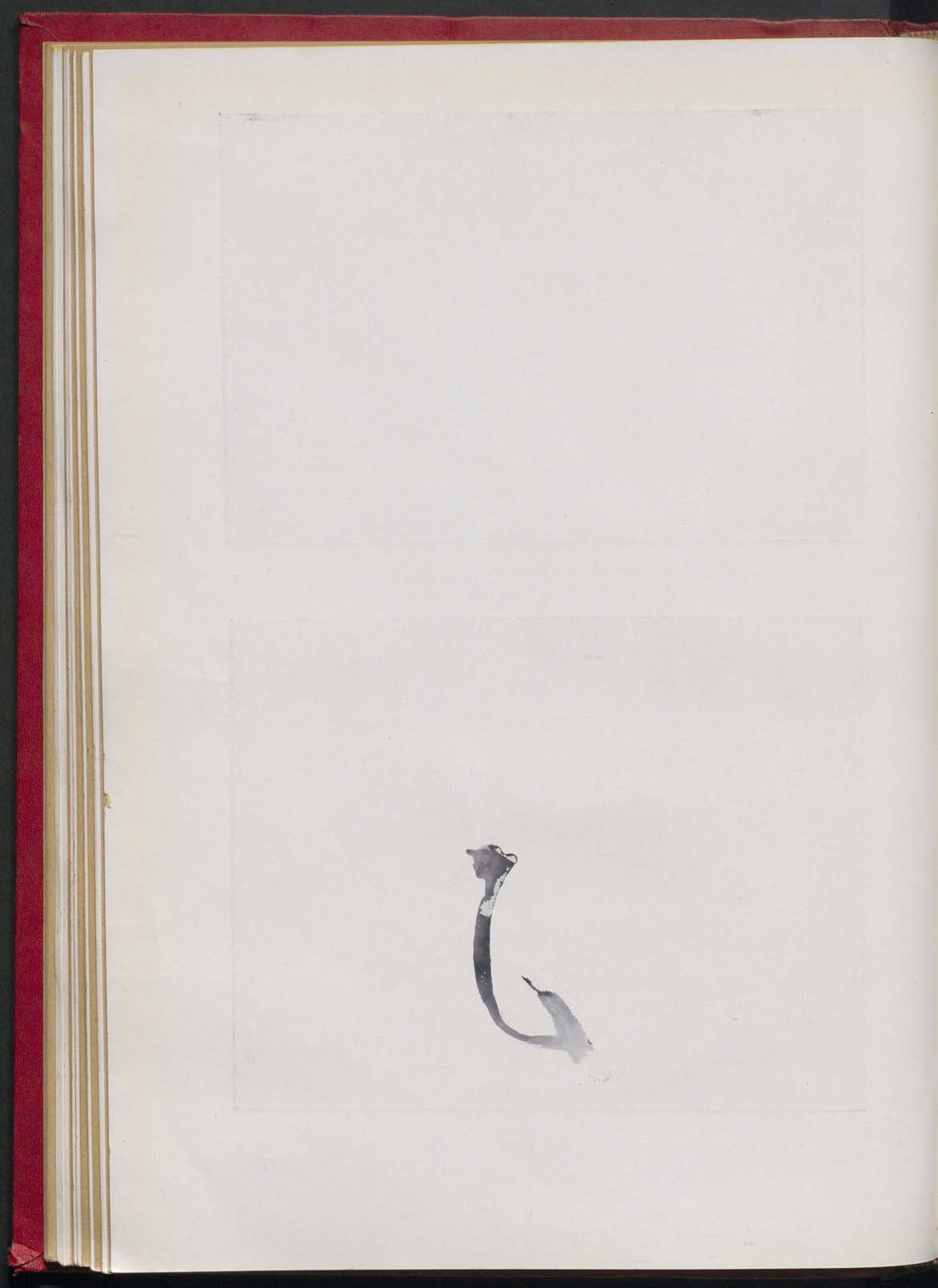




Fig. 66. — Gâteau d'anniversaire (voir page 63).

au frais pendant 2 heures. La diviser en morceaux de la grosseur d'une noix, les rouler à la main pour leur donner la forme de petits pains longs. Les déposer à mesure sur une tôle beurrée puis avec la pointe d'un couteau fendre le dessus. Dorer ensuite à l'œuf battu et cuire à four bien chaud 10 minutes.

Pain d'Écosse. — Proportions : 125 gr. de farine, 60 gr. de beurre, 75 gr. de sucre, 1 œuf, zeste de citron, pincée de bicarbonate de soude.

Pétrir le tout et laisser reposer. Diviser en morceaux de la grosseur d'une noix, allonger en forme de navettes longues. Les mettre sur plaques et les dorer. Cuire 6 à 7 minutes à four assez chaud. Ces gâteaux se gonflent en cuisant et sont très fondants.

Les fourrés au miel. — Faire une pâte sucrée avec en plus 100 gr. de fruits confits hachés très fins. L'étendre au rouleau assez mince et la découper en petites galettes rondes de 5 cm. de diamètre avec un coupe-pâte uni. Cuire à four bien chaud sur tôle beurrée. Accoupler ces galettes avec un peu de miel entre deux. Poudrer de sucre vanillé.

Croquets de Bordeaux. — Proportions : 125 gr. de farine, 50 gr. de beurre, 50 gr. de sucre, 75 gr. d'amandes non épluchées, 1 œuf, sel, vanille, 1 cuillère de levure en poudre.

Pétrir la pâte avec les amandes entières et hacher grossièrement le tout pour couper un peu les amandes. Former un rouleau gros comme le poignet qu'on pose sur le milieu d'une tôle et qu'on aplatit un peu avec la main tout en le tenant bombé au milieu. Dorer aux jaunes d'œufs, rayer avec une fourchette dans les deux sens pour former un quadrillage. Cuire à four assez chaud 15 à 18 minutes. Ce gâteau doit gonfler à la cuisson. Lorsqu'il est cuit, découper par le travers en morceaux de la grosseur du doigt.

Navettes sucrées ou croquets de dames. — Pâte sucrée parfumée à l'orange, dressée en petites navettes que l'on dore au blanc et roule dans du sucre cristallisé. Four modéré.

Les Visitandines. — Travailler ensemble 1/4 d'heure en terrine avec la spatule 125 gr. d'amandes en poudre avec 150 gr. de sucre et 4 blancs d'œufs, ajoutés peu à peu. Parfumer à la vanille. Mélanger 50 gr. de farine tamisée, puis 150 gr. de beurre noisette, décanté et refroidi mais encore liquide. Finir la pâte avec 2 blancs d'œufs en neige. Cuire à four chaud dans des moules à tartelettes ou à bateaux beurrés et farinés. C'est un gâteau excellent. Le beurre doit être presque noir.

Sablés vendéens. — 125 gr. de farine, 90 gr. de beurre, 60 gr. de sucre, 2 jaunes d'œufs durs, 3 gr. de sel, 1 zeste de citron.

Au milieu de la farine en fontaine mettre les autres ingrédients et les jaunes durs passés au tamis. Après avoir pétri, laisser reposer 2 heures au frais cette pâte. L'étendre au rouleau en une abaisse de 4 mm. d'épaisseur. La découper en galettes triangulaires avec un emporte-pièce. Les placer sur une tôle beurrée et avec un bouchon assez gros que l'on a quadrillé avec un couteau, imprimer sur les sablés un dessin en appuyant avec ce bouchon fariné.

Cuire 7 à 8 minutes à four chaud, sans dorer. A défaut d'emporte-pièce, couper des rondelles avec une soucoupe et les partager en quatre.

Sablés de Trouville. — 125 gr. de farine, 100 gr. de beurre, 50 gr. d'amandes en poudre, 70 gr. de sucre, 2 jaunes d'œufs, sel et citron.

La pâte se fait comme pour les sablés vendéens, mais avec les jaunes d'œufs crus et les amandes en plus. Abaisser la pâte, la découper en rondelles avec un emporte-pièce. Partager ensuite chaque rondelle en 4 parts égales de sorte que l'on obtient des triangles dont un des côtés est arrondi. Dorer ces sablés à l'œuf battu, les rayer au couteau, les cuire à four chaud 7 à 8 minutes.

Souvaroffs. — 125 gr. de farine, 100 gr. de beurre, 50 gr. de sucre, 3 gr. de sel.

Ramollir le beurre, le mettre au milieu de la farine avec le sucre et le sel, que l'on mélange du bout des doigts afin de ne pas sabler la pâte, dans laquelle il n'entre ni œufs, ni liquide d'aucune sorte. Laisser reposer 1 heure et étendre au rouleau de 3 mm. d'épaisseur. Découper en petites galettes ovales avec un emporte-pièce et cuire à four très chaud. Lorsqu'elles sont presque cuites, les poudrer de sucre glace et les remettre au four pour caraméliser légèrement. Quand elles sont froides, les accoupler en mettant de la gelée de groseilles entre deux.

Galettes nantaises. — 125 gr. de farine, 50 gr. de beurre, 60 gr. de sucre, 40 gr. d'amandes en poudre, 2 jaunes d'œufs, 3 gr. de sel.

Faire une pâte bien lisse, la rouler en boule et la laisser reposer une heure au frais. L'étendre de 3 mm. d'épaisseur et la découper en rondelles avec un emporte-pièce cannelé de 6 à 7 cm. de diamètre. Les poser sur une tôle légèrement beurrée et les dorer à l'œuf battu. Les rayer, avec une fourchette, en quadrillage. Mettre une pincée d'amandes en poudre au milieu avec une prise de sucre en poudre dessus. Four chaud 7 à 8 minutes.

Galettes bretonnes. — Proportions : 125 gr. de farine, 60 gr. de beurre, 80 gr. de raisins de Corinthe, 50 gr. de sucre, 1 œuf, du sel, une pincée de cannelle en poudre.

Procéder comme pour les galettes nantaises. Diviser en morceaux de la grosseur d'un œuf et les aplatir, comme il est expliqué aux galettes de plomb. Dorer à l'œuf et rayer au couteau. Mettre au milieu de chacune une pincée de raisins de Corinthe (en plus des 80 gr. qui ont été mis dans la pâte). Cuire à four chaud. On peut mettre un autre parfum, la cannelle ne plaisant pas à tout le monde.

Galettes salées ou Capitaines. — Proportions : 125 gr. de farine, 75 gr. de beurre, 5 gr. de sel, 3 ou 4 cuillères de lait froid ou 1 jaune et du lait.

Pétrir le tout sans trop manipuler la pâte qui deviendrait élastique, étant donné l'absence de sucre. La laisser reposer une heure. L'étendre très mince, piquer le plus possible la surface de la pâte avec une fourchette. La découper alors en rondelles de 5 cm. de diamètre et les placer sur une tôle beurrée. Mouiller le dessus avec un pinceau trempé dans du lait salé. Cuire à four très chaud 4 ou 5 minutes. Puis, sitôt cuites repasser le pinceau mouillé de lait salé.

Petites galettes feuilletées. — Avec la pâte à galette de Rois ou avec des rognures de pâte feuilletée roulées en petites boules que l'on aplatit au rouleau, on peut faire des petits gâteaux feuilletés que l'on poudre de sucre et que l'on glace au four pour servir avec le thé.

Galettes napolitaines. — Rouler sur le marbre fariné des boules de pâte sucrée aux amandes de la grosseur d'un œuf, les aplatir sur une tôle beurrée, comme pour les galettes de plomb. On les recouvre d'un appareil composé d'un blanc d'œuf, 100 gr. de sucre glace et 50 gr. d'amandes effilées, le tout formant une pâte assez consistante et molle, dans laquelle on ajoute encore une grosse pincée de farine. Poudrer avec la glacière à sucre. Four chaud dessous et doux dessus, pendant une dizaine de minutes.

Galettes de plomb. — 125 gr. de farine, 80 gr. de beurre, 20 gr. de sucre, une cuillère à soupe de crème double, une pincée de sel, un œuf entier (très petit). On pétrit sur le marbre, on laisse reposer une heure, puis on divise la pâte en gros morceaux gros comme un œuf, que l'on roule en boule. Les poser sur une tôle beurrée et les aplatir en appuyant dessus avec un moule ou une boîte farinée pour éviter qu'elle colle, donner 4 mm. d'épaisseur, laisser encore reposer une demi-heure, dorer à l'œuf, rayer et faire cuire à four chaud, de 8 à 10 minutes.

Galettes de plomb (2e formule). — Les pâtissiers font des galettes de plomb en mélangeant par parties égales de la pâte feuilletée et de la pâte à brioche, mais ce n'est pas souvent en maison bourgeoise que l'on a ces deux pâtes à la fois sous la main.

Pains à la Grecque. — Tamiser 250 gr. de farine au milieu de laquelle on met 10 gr. de levure délayée avec un peu d'eau tiède. Ajouter alors 25 gr. de sucre en poudre, une petite pincée de cannelle et 2 œufs. Travailler vigoureusement pour donner du corps, puis incorporer 100 gr. de beurre. Après avoir fait lever cette pâte, la diviser en morceaux de la grosseur d'un œuf, auxquels on donne la forme de bâtonnets que l'on roule dans du sucre en grains, puis, après les avoir légèrement aplatis avec le rouleau, on les range sur une plaque beurrée et laisser lever à chaleur douce 20 minutes, puis les cuire à four chaud.

Les Biarritz. — 125 gr. d'amandes pilées avec 125 gr. de sucre et 3 blancs d'œufs, vanille. Pâte très molle. Dresser sur plaque graissée et farinée en rondelles minces au moyen d'un carton évidé de 6 cm. de diamètre (voir Duchesses).

Les cuire, décoller et refroidir bien à plat. Tremper le dessous qui est plus lisse dans de la couverture de chocolat. Refroidir à l'air vif.

Les Blidahs. — Fouetter 3 blancs d'œufs en neige très ferme, mélanger 100 gr. d'amandes en poudre, 100 gr. de sucre, 15 gr. de farine, un zeste d'orange et du carmin. Étendre cette pâte en forme ovale, sur tôle beurrée et farinée, au moyen d'une empreinte spéciale en fer blanc qu'on mouille à chaque fois. Poudrer fortement le dessus de sucre glace et cuire à four modéré 10 à 12 minutes. A défaut d'empreinte, un carton très épais évidé.

Croissants de Provence. — 150 gr. d'amandes, 150 gr. de sucre en poudre, 2 blancs d'œufs, une cuillerée de marmelade d'abricots épaisse, vanille.

On pile finement les amandes en ajoutant le sucre peu à peu. Mélanger l'abricot et petit à petit les blancs d'œufs, de façon à obtenir une pâte assez ferme pour pouvoir être roulée à la main. Diviser la pâte en morceaux de la grosseur d'une noix et les rouler avec un peu de farine pour bien leur donner la forme de petits rouleaux gros comme le doigt. Les mouiller avec un peu d'œuf battu et les passer sur des amandes effilées ou hachées pour qu'ils en soient bien recouverts. On les pose à mesure sur une feuille de papier en leur donnant la forme de croissants. Les dorer à l'œuf et faire cuire à four modéré 10 minutes, aussitôt cuits, les badigeonner avec du lait très sucré pour les rendre très brillants.

Petits gâteaux en pâte à choux.

Éclairs au chocolat. — Avec de la pâte à choux placée dans une poche munie d'une douille ronde de la grosseur du petit doigt, coucher sur une tôle légèrement beurrée des bâtons bien droits de 7 à 8 cm. de long, sur lesquels il faut passer un pinceau trempé dans de l'œuf battu. Cuire à four bien chaud 15 à 18 minutes. Les couvrir alors d'un papier et les laisser quelques minutes encore pour qu'ils soient bien secs, car ils se ramollisent en refroidissant. Faire ensuite une ouverture sur le côté de la partie supérieure avec des ciseaux, puis les garnir avec une crème pâtissière au chocolat. Glacer alors délicatement le dessus avec un fondant au chocolat. (Voir illustration page 99.)

Éclairs au café. — Même procédé que ci-dessus mais en remplaçant la crème et le fondant au chocolat par de la crème et du fondant au café.

Choux à la crème. — Avec de la pâte à choux dresser des boules de la grosseur d'une petite mandarine, dorer le dessus et les cuire 15 minutes à four chaud. Lorsque les choux sont refroidis enlever le dessus avec un couteau et les garnir délicatement à la poche de crème Saint-Honoré. (Voir illustrations pages 99, 101.)

Pains de La Mecque. — On couche de la pâte à choux de la forme d'une meringue, puis, on en recouvre le dessus avec du sucre en poudre, on les fend au milieu et on les fait cuire à four assez chaud, 12 à 15 minutes; éviter l'excès de coloration provoqué par le sucre qui les recouvre. Chez les pâtissiers ces gâteaux se vendent tels quels, mais il est préférable de les garnir d'une crème quelconque ou d'une confiture.

Bâtons de Jacob. — Faire des éclairs ordinaires, les garnir de crème à la vanille et les glacer avec du sucre cuit au caramel assez brun, sans cependant être brûlé. Il faut tremper le dessus des éclairs que l'on tient délicatement du bout des doigts en les retournant dans le sucre, opération très délicate. (Bien veiller à ne pas tremper les doigts dans le caramel.) (Voir illustration page 101.)

Madelons.— Pâte à choux dressée en forme d'un S avec une grosse douille cannelée. Semer dessus une pincée de sucre en grains et cuire à four assez chaud. Les fendre ensuite aux ciseaux et les garnir de gelée de groseilles.

Petits plum-cakes. — On garnit des moules à baba avec du papier au fond et autour, comme il est expliqué pour les gâteaux plum-cakes. On les garnit aux 3/4 avec cette pâte et on les fait cuire 12 minutes environ à four assez chaud. (Voir illustration page 99.)

Ménélicks. — On faire cuire de la pâte à plum-cake dans des petits moules à godets, comme pour les pomponnettes, puis on les imbibe d'un sirop très léger et fortement aromatisé de rhum. On les glace ensuite au fondant chocolat.

LA MERINGUE

Meringue ordinaire. — 4 blancs d'œufs, 250 gr. de sucre en poudre, de la vanille.

Mettre les blancs dans le bassin de cuivre affecté à cet usage et les battre en neige très ferme avec un fouet. Puis, mélanger avec une spatule le sucre en poudre et un peu de vanille. Pour mélanger on verse le sucre en pluie d'une main tout en mêlant à la spatule de l'autre, pas trop brutalement ni plus longuement qu'il est nécessaire. Un mélange trop prolongé a l'inconvénient de ramollir la pâte. Le principe essentiel de réussite est la fermeté des blancs d'œufs.

Nota. — Cette meringue sert à la confection des coquilles que l'on remplit de crème Chantilly, etc...

La Meringue cuite (2e formule). — 4 blancs d'œufs, 250 gr. de sucre glace vanillé.

Mettre ensemble dans le bassin les blancs d'œufs et le sucre glace ou en poudre et fouetter le tout sur un feu très doux (comme pour la Génoise), jusqu'à ce que la pâte devienne assez ferme pour ne pas s'étaler. Elle doit être assez chaude mais pas au point de provoquer la cuisson des blancs d'œufs. La faire cuire au four à température d'étuve bien chaude.

Nota. — Sert à la composition des fours légers : rochers, champignons imités, etc...

Pâte meringuée aux amandes. — 5 blancs d'œufs, 200 gr. de sucre en poudre, 150 gr. d'amandes sèches en poudre, vanille ou un autre parfum.

Procéder de même façon que pour la meringue suisse. C'est-à-dire mélanger le sucre et la poudre d'amandes dans les blancs en neige, bien fermes. On peut remplacer les amandes par des noisettes grillées réduites en poudre ou mettre moitié de chaque, sert à faire de très fins gâteaux que l'on fourre de crème au beurre.

Meringues Chantilly. — Avec de la pâte à meringue ordinaire placée dans une poche munie d'une grosse douille ronde, on couche sur une tôle beurrée et farinée, comme des moitiés de gros œufs, un peu espacées les unes des autres. On les saupoudre entièrement de sucre en poudre et, après une minute on retourne la plaque sens dessus dessous pour faire tomber le sucre qui n'a pas adhéré après la pâte. On fait cuire les meringues à four aussi doux qu'une étuve,

pendant un grand quart d'heure puis on les décolle et on appuie en dessous avec un œuf pour les creuser pendant qu'elles sont molles. Les mettre à l'étuve (mais renversées) et les laisser jusqu'à ce qu'elles soient absolument sèches. On peut les faire aussi longtemps d'avance que l'on veut en ayant soin de les tenir enfermées et au sec. (Voir figure 25.)

Rochers aux amandes. — Meringue cuite dans laquelle on ajoute des amandes effilées et de la vanille. Avec une cuillère à soupe, on fait tomber par tas cette meringue sur une tôle beurrée et farinée, ne pas donner de forme précise, pour que cela essemble à des rochers. On les fait cuire à l'étuve, environ 8 à 10 minutes, l'intérieur devant rester crémeux, seul le dessus est croustillant.

On peut en faire au café, à la fraise, au chocolat, à la vanille, etc...

Chamonix. — Dresser des meringues de forme ronde, les garnir avec une bordure de purée de marrons sucrée et vanillée, et mettre une cuillerée de crème Chantilly bien ferme qui émerge de la purée de marrons comme d'un nid. Ce gâteau est absolument délicieux et simple.

Fig. 67. — En haut, Napolitains aux confitures, plum-cake, baba au rhum, brésilien, religieuse, madeleine, chou au chocolat, papillons, chou au café, génoise glacée; milieu, génoise chocolat, allumette glacée, tartelettes cerises, polka, biscuit roulé, éclairs café et chocolat; en bas, pont-neuf, mascotte, caraque, amandine, tarte abricot, conversation (voir petits gâteaux).

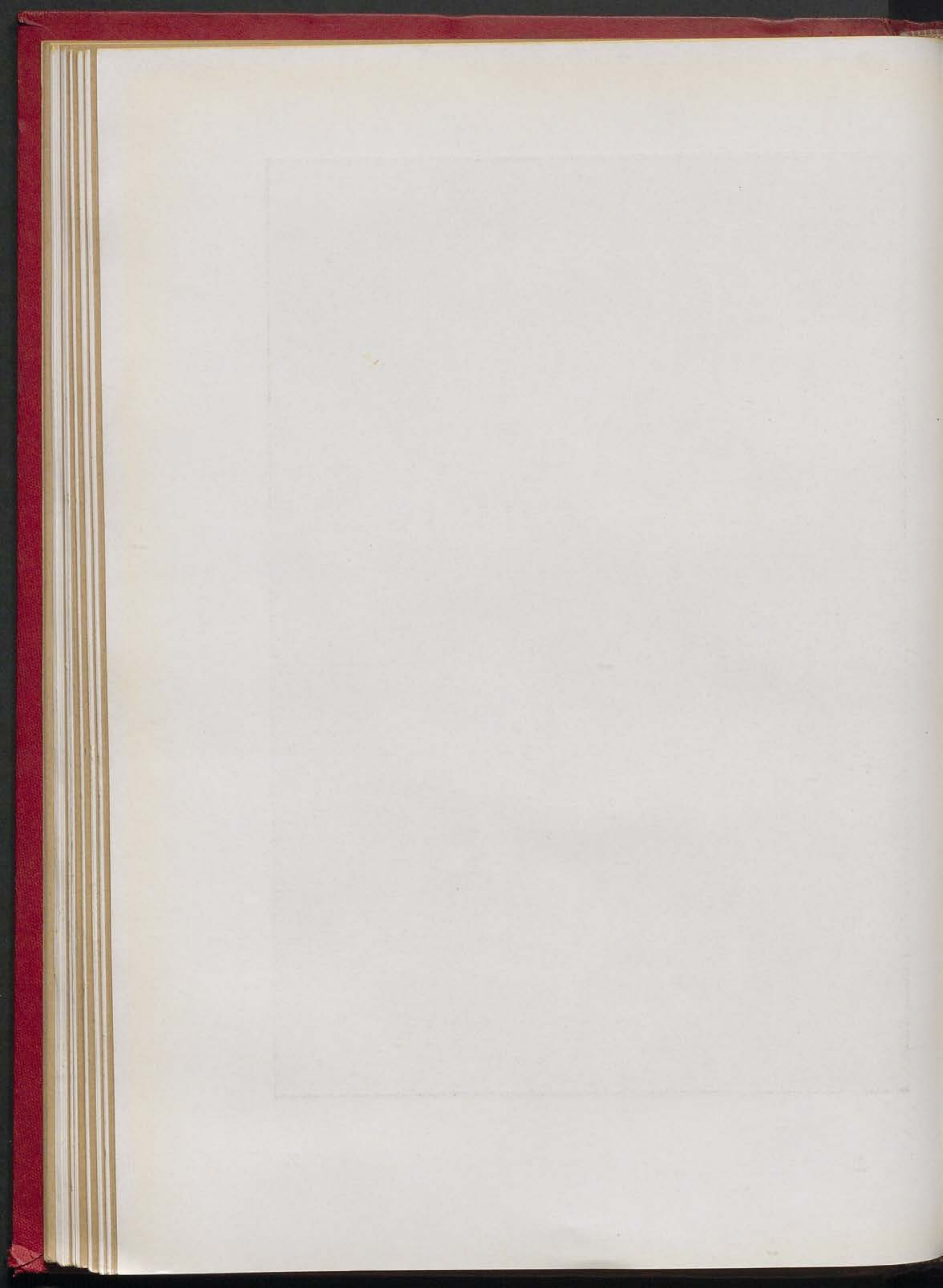
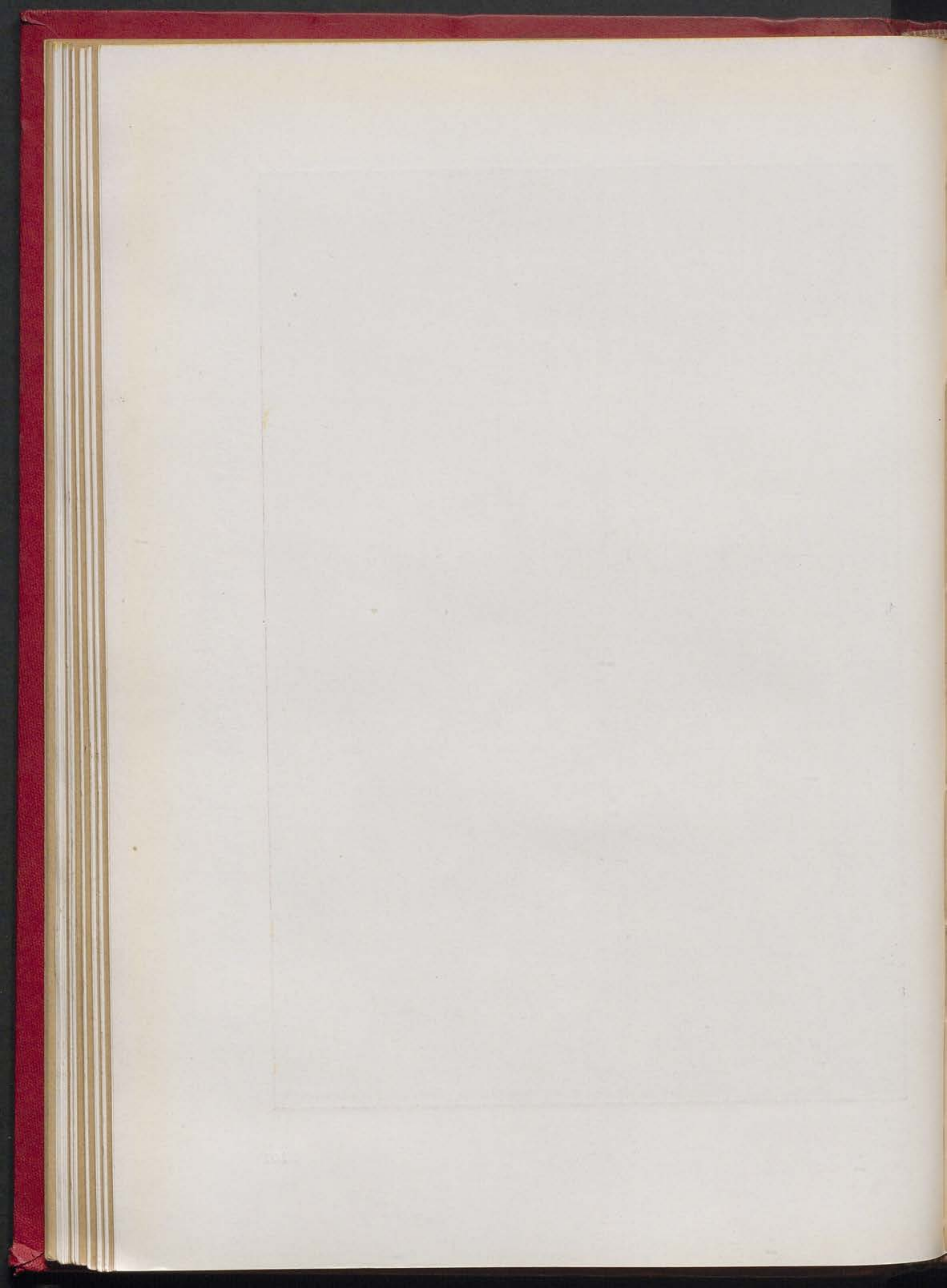




Fig. 68. — En haut, savarin à la crème, chausson aux pommes, chamonix; 2e rang, brioche, bâton de Jacob, dauphin, galette; 3e rang, succès au chocolat, rivoli, gâteau de riz glacé, chou grillé; en bas, chou à la crème, cendrillon au café, lintzer, pomme de terre (voir petits gâteaux).



LES PETITS FOURS

Nous ne donnons dans ce résumé de la pâtisserie ménagère que des recettes faciles à exécuter chez soi; or les petits fours sont en général délicats, longs et difficultueux à faire.

Pour rester dans le cadre de ce manuel, nous ne parlerons pas des fours glacés à la crème, mais seulement de fours secs ou au sucre caramel. Ces derniers bien qu'appartenant à la bonne et belle confiserie sont assez simples à réaliser. Commençons par :

Les fours secs.

Les Milanais. — Proportions : 125 gr. de farine, 50 gr. d'amandes en poudre, 50 gr. de beurre, 50 gr. de sucre, 1 œuf, 1 zeste de citron ou d'orange, une pincée de sel.

Procéder comme pour une pâte sucrée et laisser reposer en lieu frais pendant 2 heures. Abaisser et découper avec des emporte-pièce de formes différentes pour obtenir des fours va·iés et les mettre sur tôle beurrée, les dorer et les décorer de différentes façons, suivant leur forme, soit avec des moitiés d'amandes ou des fruits confits... On peut également former cette pâte à la main soit en petits pains, en petites nattes ou les rouler en forme de grosses olives, autour desquelles on fait adhérer des amandes effilées, etc...

Petits fours secs en pâte sucrée. — Étendre de la pâte sucrée ordinaire (voir page 47) et la découper de différentes formes avec des petits découpoirs représentant des trèfles, des cœurs, des feuilles, des gerbes, etc..., les déposer sur tôle beurrée, les dorer à l'œuf et les décorer chacun différemment, sur l'un, moitié d'amande, sur un autre un malaga, un morceau d'écorce confite ou d'angélique, etc..., il n'y a pas de règle absolue. Cuire à four bien chaud 5 à 6 minutes.

La pâte doit être parfumée au zeste de citron ou orange.

Couronnes croquantes. — Couper des rondelles de pâte sucrée assez petites, ôter le milieu avec un vide-pommes, les dorer dessus, y faire adhérer du sucre cristallisé et les cuire à four chaud, surtout dessous.

Gazons. — Prendre des morceaux de pâte sucrée de la grosseur de noix et avec le pouce faire passer cette pâte au travers d'un tamis à trous assez gros

pour que la pâte recueillie en dessous et détachée avec une palette se présente comme un bouquet vermicellé. Les déposer sur tôles et cuire à four chaud.

Petits pains fendus. — Rouler à la main sur la table farinée des petits morceaux de pâte sucrée en leur donnant la forme allongée de petits pains au lait, les déposer sur tôle et les fendre au milieu avec le couteau, les dorer et cuire à four chaud.

Langues de chats. — Proportions : 60 gr. de beurre, 60 gr. de sucre vanillé, 60 gr. de farine, 2 blancs d'œufs.

Ramollir le beurre en crème dans une terrine, puis mélanger le sucre et, en plusieurs fois, pas trop rapidement, les 2 blancs (pas fouettés). Quand le tout est bien travaillé, mélanger à la spatule la farine tamisée. Coucher cette pâte à la poche sur des tôles beurrées et farinées, en bâtonnets de la longueur du petit doigt et de la grosseur d'un gros crayon. Faire cuire à four très chaud 4 à 5 minutes et détacher de la tôle avant que ce soit tout à fait refroidi.

Palets de dames. — Proportions : 60 gr. de beurre, 60 gr. de sucre, 75 gr. de farine, 40 gr. de raisins de Corinthe, 1 œuf, un filet de rhum.

Ramollir le beurre dans une terrine, mélanger le sucre et battre énergiquement le tout pendant 3 ou 4 minutes. Ajouter l'œuf entier et continuer à travailler. Terminer par le mélange de la farine et ensuite des raisins nettoyés et trempés au rhum. Coucher en formes de petits macarons plats sur tôle beurrée et farinée. Cuire à four très chaud 5 minutes.

Viscontis. — Avec la même pâte que les palets de dame, mais sans raisins de Corinthe, dresser sur une tôle beurrée et farinée de grosses pastilles qu'il faut saupoudrer d'amandes hachées. Les faire cuire à four très chaud 5 à 6 minutes.

Cornets. — 50 gr. de sucre en poudre vanillé, 30 gr. de farine, 30 gr. de beurre fondu, 25 gr. d'amandes en poudre, un blanc d'œuf.

On bat avec une fourchette le sucre et le blanc d'œuf pour faire légèrement mousser, on y mélange alors la farine tamisée, puis les amandes et le beurre. On étale cette pâte très liquide sur des tôles très peu beurrées, en petites rondelles. Four très chaud. Aussitôt cuits on roule ces gâteaux dans les doigts en forme de cornets et on les introduit à mesure dans les douilles, pour les y laisser refroidir sans se déformer.

Tuiles aux amandes. — Proportions : 2 blancs d'œufs, 100 gr. de sucre, 50 gr. de farine, 50 gr. de beurre, 40 gr. d'amandes effilées.

Procéder comme pour la pâte à cornets. Déposer sur une tôle beurrée des petites cuillerées de pâte de place en place. Les étaler un peu à la fourchette et les saupoudrer de sucre glace. Cuir à four chaud 4 ou 5 minutes. Aussitôt cuits déposer ces gâteaux sur un rouleau à pâtisserie en les pressant un peu avec la main pour leur en faire prendre la forme cintrée jusqu'à refroidissement.

Cigarettes russes pour glaces. — Pâte à cigarettes que l'on étale à la cuillère en petits carrés longs très minces et sur tôles beurrées et farinées. On les fait

cuire à four très chaud 5 à 6 minutes, puis on les décolle et on les retourne, sens dessus dessous, sur la table, on pose un crayon sur le bord et on les roule autour en serrant bien avec la main; on retire le crayon. Opérer très vivement. (Voir pâtes page 11.)

Gaufrettes fourrées. — Avec la même pâte que les cigarettes, on fait des gaufrettes, que l'on peut fourrer avec différentes sortes de crèmes au beurre. Cuire de la même façon que ci-dessus des carrés longs, on les pare régulièrement et on les laisse refroidir bien à plat, puis on les colle deux par deux avec une petite couche de crème au milieu. Il faut les régulariser aussitôt cuites.

Nota. — Pour ces dernières sortes de petits fours, dont les proportions sont minimes et la pâte assez délicate, il est bon de faire un essai préalable en cuisant 2 ou 3 petits fours avant d'en dresser une plaque entière. Si les petits fours sont trop délicats et ne peuvent se rouler, on remet une pincée de farine, dans le cas contraire, on remet un peu de beurre fondu.

Macarons de Nancy. — 100 gr. d'amandes, 200 gr. de sucre, 2 blancs d'œufs, vanille.

Piler les amandes en ajoutant le sucre peu à peu, puis les blancs d'œufs crus mis en plusieurs fois, parfumer à la vanille. Il faut obtenir une pâte molle, mais qui ne s'étale pas. Coucher cette pâte à la poche, en forme de grosses pastilles, sur des feuilles de papier et cuire à four doux pendant 12 à 15 minutes après les avoir légèrement humectées d'eau et saupoudrées de sucre glace. Pour les détacher du papier, les déposer sur une plaque mouillée où on les laisse quelques minutes.

Macarons moelleux. — 100 gr. d'amandes, 150 gr. de sucre glace, une cuillère de marmelade d'abricots, 2 blancs d'œufs.

Procéder exactement comme pour les autres macarons.

Macarons aux noisettes. — 150 gr. de noisettes, 80 gr. de cassonade blonde, 250 gr. de sucre semoule, 2 blancs, vanille.

Même procédé que ceux aux amandes, mais en ajoutant une cuillère à café de farine, les noisettes étant très huileuses.

Fours ordinaires aux amandes. — 125 gr. d'amandes, 125 gr. de sucre en poudre, vanille et 2 blancs d'œufs. Procéder comme pour les macarons de Nancy. Dresser à la poche sur papier avec une douille cannelée. Avec cette pâte former différents dessins, des S, couronnes, pyramides, etc... Décorer avec des amandes, des fruits confits, des Corinthe, etc., et cuire à four modéré. En sortant du four passer dessus un pinceau mouillé avec du lait très sucré ou de la gomme arabique claire.

Bâtons vanille. — 125 gr. d'amandes, 100 gr. de sucre, vanille, une pincée de farine, un peu d'eau. On pile amandes et sucre en ajoutant de l'eau peu à peu pour obtenir une pâte très ferme, qu'on abaisse sur le marbre poudré de sucre glace, en lui donnant l'épaisseur d'un demi-centimètre. On étend sur la pâte une mince couche de glace royale, puis on découpe en petits bâtonnets d'un

centimètre et demi de large et de 6 à 7 de long. On dépose à mesure sur tôle beurrée et on cuit à four modéré en évitant de trop laisser colorer le dessus.

Nota. — On peut faire de ces bâtons au chocolat ou au café en ajoutant l'un ou l'autre de ces parfums dans la pâte.

Fortunés. — 100 gr. d'amandes, 100 gr. de sucre en poudre, 10 gr. de fécule, 15 gr. de beurre, un œuf entier, une cuillère à bouche de crème double, kirsch.

Piler les amandes avec le sucre, ajouter l'œuf, puis la fécule, la crème, le beurre fondu et le kirsch, la pâte doit être très molle. On en remplit des petites caissettes en papier plissé, on met une demi-cerise confite et on cuit à four modéré 6 à 8 minutes; les servir dans les caissettes.

Senoritas. — 90 gr. d'amandes, 125 gr. de sucre vanillé, 3 blancs en neige.

On pile les amandes et le sucre en mouillant de quelques gouttes d'eau froide, de façon à obtenir une pâte mollette, dans laquelle on mélange les blancs en neige. On garnit avec cette pâte des petites caissettes en papier, ovales et plissées, on pose une demi-amande sur chaque et on saupoudre de sucre, puis on cuit à four modéré pendant 5 à 7 minutes.

Cerisettes. — 100 gr. d'amandes, 100 gr. de sucre en poudre, quelques gouttes de rhum, une cuillère à café de fécule.

Mêler sucre et amandes en mouillant peu à peu avec le rhum de façon à obtenir une pâte très fine et assez ferme pour être roulée à la main. Diviser en morceaux de la grosseur de petites noix et former de petites galettes carrées d'un fort centimètre d'épaisseur. Les glacer au fondant au rhum blanc et poser une demi-cerise confite sur chaque.

Nota.— Avec cette pâte qu'il faut bien travailler pour lui donner du corps, et que l'on parfume de différents alcools, et à laquelle on donne différentes formes et glaçage on obtient de délicieux petits fours, très faciles à faire, ne demandant aucune cuisson, aucun moule, et pouvant se garder frais plusieurs jours en raison de l'alcool qu'ils renferment.

Les boules d'abricots ou éponges. — Mélanger 125 gr. d'amandes, 100 gr. de sucre et 25 gr. de farine, vanille. Verser ce mélange dans 3 blancs en neige ferme. Dresser en petits choux comme des profiterolles sur tôle beurrée et farinée, semer dessus des amandes hachées, poudrer de sucre et cuire à four moyen 8 à 10 minutes. Les réunir par 2 avec de la marmelade d'abricots. Poudrer de sucre glace.

Les beignets ananas. — Piler 75 gr. d'amandes avec 75 gr. de sucre, un blanc d'œuf, vanille, une cuillère de marmelade d'abricots, une cuillère de kirsch. Travailler la pâte, mélanger 2 blancs en neige et 60 gr. d'ananas hachés de conserve, pressé dans le coin d'un torchon pour en éliminer le jus. Remplir aux 3/4 des caissettes rondes à petits fours, poser un petit dé d'ananas au milieu, poudrer de sucre et cuire 10 minutes à four très modéré. On peut faire ces mêmes petits fours avec d'autres fruits, cerises, abricots, dattes, etc...

Petites tartelettes aux fruits. — Foncer de très petits moules en pâte sucrée, les piquer et les garnir modérément avec le fruit choisi, soit cru, soit

cuit. Cuire le tout ensemble. Glacer le dessus avec de la gelée de groseille ou de l'abricot, suivant le fruit employé.

Tartelettes aux marrons. — Foncer en pâte sucrée de petits moules et les faire cuire. Remplir ces petites croûtes avec une purée de marrons glacés, délayée pour qu'elle ne soit pas trop dure, avec un sirop froid très épais. Glacer le dessus avec un fondant au rhum et mettre au milieu un peu de purée de marrons glacés passés à la passoire et formant vermicelle.

Fours en Génoise aux confitures. — On peut faire de très simples fours en coupant de différentes formes de la Génoise dont on fourre le milieu de confiture ou marmelade et dont on glace le dessus de couleur et de parfums variés suivant la garniture intérieure. On peut aussi les fourrer de crème.

Chocolatines. — Couper de la Génoise commune, cuite la veille, en petits carrés, fourrer avec une légère couche de crème au beurre au chocolat, masquer de même autour et dessus et faire adhérer des amandes en poudre grillées. Avec une poche et une douille cannelée, faire dessus un point de crème au chocolat.

Mokatines. — Même procédé que pour les chocolatines, en coupant la Génoise à l'emporte-pièce rond et de 3 cm. de diamètre. Garnir dedans et autour avec une crème moka, rouler ensuite dans du sucre cristallisé, pousser un point de crème moka au milieu.

Martinique. — Carrés en Génoise. Garnir le dessus avec une crème au beurre au café, additionnée d'un peu d'amandes finement pilées avec du sucre et du rhum. Glacer avec un fondant au café et rhum et mettre 3 grains de café cristallisés dessus.

Petits fours en meringues.

Meringuettes. — Faire de toutes petites coquilles de meringue, les assembler deux par deux avec une crème au beurre de quelque parfum que ce soit.

Champignons au kirsch. — Avec de la meringue cuite coucher sur une tôle beurrée et farinée comme des petits macarons (qui formeront les têtes des champignons), puis on couche un nombre égal de petites pyramides de même meringue (qui figureront les pieds). On saupoudre le tout de chocolat râpé ou en poudre pour imiter la terre et on cuit 5 minutes à l'étuve ou four très doux. On décolle une fois cuits et on creuse légèrement les têtes en dessous. Remplir ce creux avec un peu de crème au beurre au kirsch pour fixer les parties qui figurent les pieds. L'imitation est parfaite. (Voir illustration page 79.)

Coquettes au café. — Meringue cuite à laquelle on ajoute quelques gouttes d'essence de café, coucher sur une feuille de papier de toutes petites meringues pas plus grosses que des demi-noix. On met la feuille de papier sur une tôle très mouillée et on cuit à four extrêmement doux 7 à 8 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, on assemble des meringues deux par deux avec un morceau de cerise confite dans le milieu. On mouille la tôle pour que le dessous reste mou.

Rochers aux fruits. — Délayer dans une casserole 3 blancs d'œufs et 150 gr. de sucre glace, dessécher cette pâte à feu doux jusqu'à ce qu'elle ne s'étale plus, ajouter 125 gr. de fruits confits hachés, macérés au kirsch et y mélanger 2 blancs en neige puis dresser en petits tas sur tôle beurrée et farinée, cuire à feu très doux, ne pas laisser sécher. On peut faire de même avec des amandes hachées au lieu de fruits.

Paula. — Pâte à langues de chat couchée en forme de petits macarons. Four très chaud. Les réunir deux à deux en mettant au milieu de la crème au beurre moka. (Voir illustration planche petits fours page 119.)

Pot pourri. — Tartelettes en pâte sucrée cuites à sec, garnies de l'appareil suivant : débris de biscuits ou de Génoise, un peu de marmelade d'abricots, un peu de rhum, des fruits confits hachés, des écorces d'oranges hachées, bien mélangées avec une fourchette pour en faire une purée moelleuse. Remplir les croustades et glacer le dessus avec un fondant au rhum, décorer d'un raisin de Corinthe.

Bayadères. — On fonce des moules à godet avec de la pâte sucrée, on les pique et les garnit avec du riz cru, pour obtenir des petites croustades. Quand elles sont cuites, on les vide et, lorsqu'elles sont bien froides, on les remplit avec de la confiture de groseilles de Bar rouge.

Marinettes. — Faire des petites tartelettes creuses en pâte sucrée, les cuire à sec et les remplir très copieusement d'une marmelade de pommes très réduite presque à l'état de pâte. Les garnir avec la pomme chaude et laisser refroidir pour que cela fasse une peau dessus. Les glacer avec un fondant au rhum et mettre un grain de raisin de Smyrne au milieu. Cette pellicule sur la pomme empêche le fondant de fondre si vite.

Nota. — Comme il s'agit de petits fours, les tartelettes ou bateaux dont il est question se font dans des tout petits moules dits : à petits fours, lesquels sont d'un prix très minime et réellement utiles.

LA PETITE CONFISERIE

Ci-dessous les quelques formules les plus usuelles et les plus simples :

Caramels mous au chocolat. — Proportions : 250 gr. de sucre en poudre, 250 gr. de crème double fraîche, 50 gr. de cacao en poudre, 80 gr. de glucose ou de miel.

Mettre tout ensemble dans un poêlon de cuivre non étamé. Mélanger sur le feu et laisser cuire assez rapidement en veillant à ce que le sirop ne déborde pas. Brasser de temps en temps pour éviter que cela attache. Laver à plusieurs reprises, avec un pinceau les bords du poêlon, au-dessus du sirop, pour éviter la cristallisation. Cuire au boulet (voir cuisson du sucre) et verser le caramel sur un marbre huilé où, pour l'empêcher de s'étaler, on le maintient dans un cadre formé avec 4 règles en bois huilées également. Laisser refroidir presque complètement, puis le découper en petits carrés réguliers. (Voir illustration page 119.)

Caramels mous au café. — Mêmes proportions et procédé que ci-dessus, mais en remplaçant le cacao par un peu d'essence de café.

Caramels au lait. — Même procédé. Remplacer la crème par une tasse de lait condensé ou même de lait frais. Ajouter alors 50 gr. de beurre ou de cocose pour lui donner le moelleux nécessaire.

Caramels à la vanille. — Même procédé en parfumant avec une gousse de vanille.

Comment se coupent les caramels. — Marquer les divisions avec la lame du couteau alors que la masse est encore tiède, laisser un peu refroidir et couper sans appuyer sur le caramel, avec le couteau, mais en procédant comme si on désirait le scier par mouvements d'avant en arrière. Les poser sur grille sans qu'ils se touchent.

Bonbons chocolat fourrés (dits crottes de chocolat). — Fondant très vanillé, roulé en boules de la grosseur de noisettes; les laisser un peu sécher à l'air pour que le dessus se croûte et les tremper dans la couverture de chocolat. Faire refroidir le plus vite possible en mettant les bonbons dans un courant d'air. On peut mélanger du pralin au fondant.

On peut aussi mélanger du chocolat fondu ou colorer le fondant en rose ou vert, ou café, avec parfums assortis.

Marquisettes. — Piler ou râper 125 gr. d'amandes, les mélanger à 125 gr. de sucre glace, 125 gr. de chocolat râpé et délayer le tout avec un ou deux jaunes d'œufs pour faire une pâte que l'on divise en grosses noisettes, roule en boules et passe dans du chocolat râpé. Laisser au frais 2 heures ou plus.

Noisettines. — Piler ou râper 100 gr. de noisettes légèrement grillées et pelées en y ajoutant une ou deux cuillères de rhum. Mélanger alors avec 100 gr. de sucre cristallisé et en faire une pâte en ajoutant une goutte d'eau si c'est trop sec. Faire fondre 125 gr. de chocolat avec 3 cuillères d'eau, tremper des petites boules de pâte dedans, les déposer sur un plat et tenir 3 heures au frais.

Brésiliennes. — Râper ou piler 100 gr. d'amandes avec un peu de rhum et quelques gouttes d'essence de café, ajouter 125 gr. de sucre glace, 125 gr. de chocolat râpé et 2 cuillerées à café de lait. La pâte doit pouvoir se rouler entre les mains par petites boules rondes que l'on roule à mesure dans du chocolat granulé (ou râpé). Tenir au frais quelques heures avant de servir.

Chocolats fourrés. — On fait de très fins bonbons en faisant fondre du très bon chocolat avec juste assez d'eau pour qu'il fonde et reste épais. Acheter des petites pâtes de fruits assorties et les tremper dans ce chocolat. Les déposer à mesure sur un papier blanc et décoller après refroidissement, qui est très long si l'on n'a pas de couverture de chocolat.

Noix chocolatées. — Piler 150 gr. de noix épluchées si elles sont fraîches et s'épluchent d'elles-mêmes avec 150 gr. de sucre glace, et juste assez d'eau pour en faire une pâte mollette, la diviser en boules de grosseur de noix et de même forme. Faire cuire 150 gr. de chocolat avec 3 cuillerées d'eau, tremper les noix et les rouler dans le chocolat en poudre.

La couverture de chocolat. — C'est un chocolat fin, complet qui sert exclusivement pour tremper les bonbons ou faire les œufs, cloches, poissons, etc. Se trouve chez les chocolatiers et se met à fondre sans aucun liquide à chaleur douce.

Cerises Marquises ou déguisées. — Ce sont des cerises à l'eau-de-vie que l'on trempe dans un fondant au kirsch blanc ou légèrement rosé. On les dépose sur le marbre poudré de sucre pour refroidir. (Voir illustration planche petits fours page 119.)

Cerises givrées. — Après avoir fait sécher les cerises à l'eau-de-vie, on les trempe dans de la gomme arabique liquide, on les égoutte bien et on les roule dans le sucre cristallisé. (Voir illustration page 119.)

Groseilles et cassis givrés. — On procède de même pour les groseilles et les cassis, mais il n'est pas indispensable que ces fruits soient préalablement macérés à l'eau-de-vie, on peut prendre des fruits frais.

Apprêt de la gomme arabique. — Se procurer 60 gr. de gomme arabique que l'on met dans une petite casserole avec de l'eau en quantité suffisante



Fig. 69. — En haut, pralinettes, palimpres, tom-pouce, soleils de Nice, fanchonnettes.

Fig. 70. — En bas, maryses, spirales, larmes, mariquita, sultanas, boules de neige.

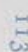
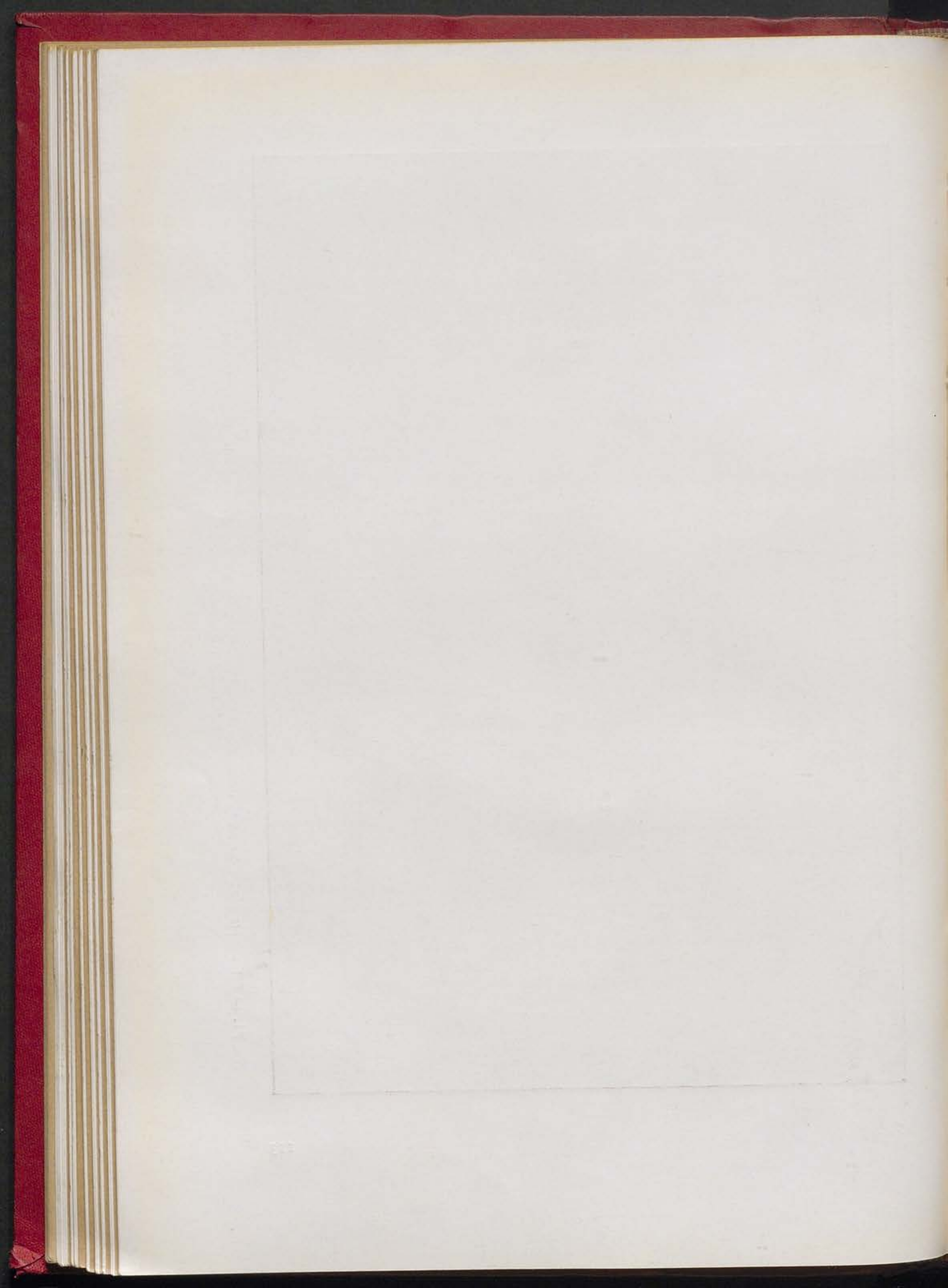


Fig. 71. — Petits fours glacés au sucre : amandes Aboukir, Aiglons, amandes Molière, demi-amandes Aboukir, noix farcies glacées (voir pages 103 et suivantes).



pour qu'elle soit bien recouverte; mettre au bain-marie jusqu'à ce que la gomme soit entièrement fondue, ce qui est très long. Tremper les fruits dans la gomme bien chaude et bien les égoutter, puis les rouler dans le sucre cristallisé.

Oranges glacées en tranches. — On pèle les oranges sans les écorcher et on les sépare par tranches dont il faut enlever soigneusement toute la peau blanche, puis on les range debout sur un tamis sans qu'elles se touchent et on les fait sécher un peu au-dessus du fourneau. Cuire dans un poêlon de cuivre du sucre au cassé dans lequel on trempe alors les tranches d'orange une à une en les tenant du bout des doigts par une extrémité, puis on frotte un peu le dessous sur le bord du poêlon pour enlever l'excédent de sucre et on les dépose à mesure debout sur un marbre huilé. Quand elles sont toutes trempées, on les reprend pour tremper l'extrémité par laquelle on les tenait. Si on les pique avec une aiguille ou un couteau pour les tremper, on fait sortir le jus de l'orange par cette blessure, il se glisse entre le fruit et le sucre et occasionne la fonte de celui-ci en très peu de temps. Si le sucre se refroidit et devient trop épais avant que l'on ait terminé, on peut le réchauffer autant de fois qu'il est nécessaire, mais il acquiert à chaque fois une couleur de plus en plus prononcée.

Mandarines glacées. — On opère de la même façon pour glacer les mandarines soit en tranches soit entières. Dans ce dernier cas, on fait généralement des queues et des feuilles en sucre, en verdissant le reste du sucre, mais ce travail exige une certaine pratique.

Cerises au caramel. — On opère pour les cerises à l'eau-de-vie comme pour les oranges, après les avoir bien laissées sécher. On trempe également dans ce sucre des grappes de groseilles ou de cassis à l'eau-de-vie toujours bien séchées.

Les Fours en pâte d'amandes fondante.

(Voir planches illustrées petits fours pages 111, 113, 119.)

Pâte d'amandes fondantes. — Réduire en poudre très fine 250 gr. d'amandes épluchées d'avance et bien séchées, mélanger cette poudre sur la table à la main avec 200 gr. de fondant à glacer et un peu de vanille en poudre. On obtient alors une pâte un peu moins blanche et moins fine que celle des pâtissiers, mais plus rapidement faite et servant aux mêmes usages. Cette pâte très facile à faire d'après ce procédé adapté aux possibilités de la ménagère permet d'obtenir des petits fours exquis et faciles à faire, tout en ayant l'air de sortir de chez le grand traiteur.

Telles les noix farcies; on trouvera par ailleurs page 9 la façon de faire le fondant et la cuisson du sucre pour glacer ces noix au caramel.

Amandes Aboukir. — Pâte d'amandes fondante, teintée en vert tendre. Diviser en petits morceaux que l'on roule à la main et auxquels on donne la forme d'une amande verte. On la fend sur le côté et on y introduit une amande épluchée entière et bien sèche. Il faut bien façonner cette pâte en l'aplatissant

un peu pour lui donner exactement la forme d'amande verte (l'amande doit rester bien visible). On trempe ensuite au sucre cuit au cassé en les piquant avec la pointe du couteau et on les dépose sur un marbre huilé.

Demi-amandes Aboukir. — Rouler en boudin un morceau de pâte d'amandes verte, et s'en servir pour entourer une grosse moitié d'amande en façonnant bien avec la main pour que l'amande soit bien incrustée dans la pâte. On les trempe également au sucre cuit au cassé.

Amandes Molière. — Pâte d'amandes fondante, rougie au carmin, à laquelle on donne la forme de grosses olives. Les fendre et introduire une amande entière. Tremper au sucre cuit.

Noix farcies. — Réunir les deux moitiés de noix avec une boule de pâte d'amandes fondante blanche ou colorée. Tremper au sucre cuit.

Dattes farcies. — Par une incision faite sur le côté retirer le noyau à des dattes. Les fourrer avec une olive en pâte d'amandes fondante un peu plus grosse que le noyau et débordant de la datte. Tremper au sucre au cassé.

Pruneaux farcis. — Même procédé que ci-dessus. Choisir des pruneaux bien moelleux, mais crus.

Malagas farcis. — Oter les pépins à de beaux raisins de Malaga et les farcir avec une petite boule de pâte d'amandes fondante rose qui tient le raisin ouvert. Tremper au sucre cuit et les coller 2 par 2 du côté qui n'est pas ouvert.

Cerises farcies. — Même procédé que ci-dessus avec de la pâte d'amandes blanche.

Nota. — On peut farcir toutes sortes de fruits ou des morceaux de fruits confits.

Diavolos ou pâtes d'amandes masquées. — On peut aussi tremper dans le sucre cuit ou dans la couverture toutes sortes de fantaisies; ainsi on divise de la pâte d'amandes fondante en plusieurs parties que l'on colore différemment et on leur donne des formes variées soit en olives pour la pâte verte, en petites boules ou en croissants, en petits carrés ou en losanges; les tremper dans du chocolat fondu avec très peu de fondant et bien chaud, les poser sur papier et laisser refroidir.

Truffettes de Chambéry. — Mélanger 250 gr. de pralin en poudre avec 250 gr. de chocolat ramolli au chaud, 250 gr. de fondant et 200 gr. de beurre fin. Cela fait une sorte de crème que l'on divise en morceaux. Les mettre une heure au froid, puis les rouler vivement dans les mains pour les arrondir et les passer ensuite dans du cacao en poudre mélangé de sucre ou dans du chocolat râpé. Les tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Et pour finir ce chapitre de confiserie familiale, voici une manière de confire soi-même l'angélique que l'on récolte parfois dans son jardin, ou les écorces d'oranges qui résultent des entremets ou oranges glacées.

Angélique confite. — Couper et éplucher de belles tiges d'angélique, les tailler de longueur égale et les faire tremper pendant 1 ou 2 heures dans l'eau froide, ensuite les faire cuire à l'eau et quand elles sont attendries, égoutter et tenir dans l'eau fraîche, pendant une nuit. Faire alors un sirop avec du sucre, de l'eau et du glucose pesant tout bouillant 20 degrés et suffisant pour baigner les tiges. Ajouter l'angélique égouttée et faire mijoter 5 minutes puis retirer ces tiges et les mettre dans un baquet ou un récipient en terre. Le lendemain recuire le sirop pour lui donner 2 ou 3 degrés de plus et le verser sur l'angélique. Opérer ainsi tous les jours en recuisant un peu le sirop jusqu'à ce qu'il se forme une croûte dessus quand il est froid.

Chauffer le tout ensemble, égoutter l'angélique et la laisser sécher (en la conservant dans le sirop elle reste plus moelleuse).

Écorces d'oranges ou citrons confites. — Laisser tremper plusieurs jours les écorces dans l'eau. Quand elles commencent à se ramollir (l'eau ayant été changée tous les jours), les égoutter et cuire dans beaucoup d'eau durant 2 heures. Faire couler alors de l'eau froide dessus longuement et les égoutter, puis les mettre au sirop en procédant absolument comme pour l'angélique. Les égoutter et sécher ou les garder dans le sirop. On peut employer pour confire ces oranges tous les restes de sucre cuit ou de fondant qui résultent de travaux antérieurs et que l'on met en réserve pour cela, sauf ce qui est au chocolat.



Fig. 72. — Paula, marrons déguisés, fruits cristallisés, pommes de terre imitées.
(Voir petits fours pages).



Fig. 73. — Dattes givrées, caramels au café, raisins glacés rose, caramels au chocolat, raisins glacés blanc, cassis à l'eau-de-vie glacés.
(voir petits fours pages).

LES ENTREMETS DE LA MÉNAGÈRE

A côté des gâteaux proprement dits, il y a toute une série de plats de douceurs, que l'on appelle par antiphrase des : entremets, alors qu'aujourd'hui ils sont servis après les mets.

La raison en est qu'autrefois on plaçait au rang d'entremets les légumes et les desserts de ce genre. Les menus d'il y a moins d'un siècle en fournissent la preuve.

En voici de très simples et d'autres un peu plus travaillés, mais tous exécutables chez soi, avec le minimum de matériel, et le maximum de certitude de réussite.

La mère de famille ne doit pas perdre de vue que les plats sucrés sont des plus utiles à l'organisme des enfants. En même temps qu'agréables au goût, ils sont favorables à la croissance des petits et nutritifs tout à la fois; il faut donc en servir, sinon tous les jours, mais souvent.

Parmi les entremets, il y a les chauds et les froids; la saison des fruits offre une source inépuisable à la confection de délicieux et sains entremets. Profitez en pour régaler les chers vôtres en suivant les conseils de ce petit manuel.

Voici pour commencer les entremets chauds avec les proportions nécessaires pour huit personnes facilement réductibles au besoin.

Les Puddings.

Ce sont de très bons entremets, les quelques exemples ci-dessous vous permettront de varier en changeant les parfums.

Pudding soufflé saxon (8 personnes). — 80 gr. de sucre, 80 gr. de farine, 80 gr. de beurre, 2 décis de lait, 4 jaunes, 3 blancs, vanille, sel.

On fait ramollir le beurre très fortement dans une terrine, puis on y mélange la farine tamisée, on verse sur ce mélange le lait qui a bouilli avec la vanille. Bien délayer, reverser le tout dans la casserole où on a fait bouillir le lait et on dessèche la pâte sur le feu jusqu'à ce qu'elle se détache de la spatule et soit un peu grasse au toucher. On la etire alors du feu et on ajoute le sucre puis les jaunes d'œufs, un soupçon de sel, et ensuite, la pâte se trouvant devenue comme une crème très épaisse, on y mélange les blancs d'œufs en neige très ferme .Le mélange des blancs doit être fait et poursuivi assez longtemps pour que la pâte ne soit pas trop légère, ce qui serait un inconvénient.

Verser alors cette pâte dans un moule uni, haut de bords et ayant une douille centrale, et bien beurré d'abord et sucré ensuite; on ne le remplit qu'aux 2/3 de sa hauteur. On fait cuire le pudding au bain-marie bouillant et au four pendant 35 à 40 minutes, en protégeant d'un papier le dessus lorsqu'il est assez coloré. Il doit monter en cuisant et dépasser le moule de 4 ou 5 cm. Quand il est cuit, il faut le laisser retomber quelques minutes dans le moule avant de le démouler sur un plat rond creux.

On nappe cet entrements d'une bonne crème anglaise à la vanille ou au citron, ou, on l'arrose d'un Sabayon au vin blanc.

Pudding à la Royale. — Pudding saxon, la différence réside dans le moule, que l'on beurre et que l'on décore avec de minces rondelles de biscuit roulé dont l'intérieur est garni de gelée de groseilles. On dispose ces tranches de biscuit roulé avec goût, dans le moule, on verse l'appareil et on cuit de la même manière que les autres. On sert accompagné d'une crème anglaise à l'anisette ou au kirsch. (Voir illustration, p. 129 et fig. 21.)

Pudding Sans-Souci. — Mêmes proportions et opérations que ci-dessus, en ajoutant dans la pâte du pudding, en même temps que les blancs, 150 gr. de pommes reinettes coupées en petits dés et fondues au beurre sans être écrasées. Pour la cuisson, il n'y a rien à changer aux explications ci-dessus.

Se sert aussi avec une crème vanillée.

Pudding au chocolat. — Pudding saxon, en remplaçant la vanille par 125 gr. de chocolat que l'on fait fondre dans le lait. On nappe l'entremets avec une crème anglaise au chocolat.

Pudding soufflé aux marrons. — 500 gr. de marrons, 60 gr. de beurre, 80 gr. de sucre, 4 jaunes et 3 blancs d'œufs, vanille, sel.

On épluche les marrons et on les fait cuire dans du lait vanillé. Les égoutter et les passer au tamis fin, on met cette purée dans une casserole avec le beurre et le sucre et on dessèche cette pâte 6 à 7 minutes sur le côté du feu. On la retire alors et on y mélange les jaunes d'œufs, ensuite les blancs en neige. On cuit de même que ci-dessus, en moule beurré et sucré. On le sert accompagné d'une crème anglaise ou d'une sauce abricot au rhum et chaude.

Pudding Fleur de Marie. — 80 gr. de sucre, 80 gr. de semoule de blé, 80 gr. de beurre, 4 jaunes et 3 blancs, 1/4 de litre de lait, vanille, sel.

On fait cuire la semoule dans le lait bouillant et vanillé, quand elle est devenue en pâte épaisse on y ajoute le sucre et le beurre, puis, en dehors du feu, les jaunes d'œufs et les blancs en neige. On verse cet appareil dans un moule à pudding uni et à douille centrale, dont on a enduit l'intérieur avec du sucre au caramel blond. On cuit au bain-marie et on arrose l'entremets d'une crème anglaise dans laquelle on a ajouté le reste du caramel.

Pudding ou gâteau de riz au caramel. — 125 gr. de riz Caroline, 100 gr. de sucre, 50 gr. de beurre, 2 jaunes d'œufs, un demi-litre de lait, vanille.

Après avoir fait blanchir le riz 3 minutes à l'eau, on le fait cuire à couvert sans le remuer, avec le lait et la vanille. Il faut environ une demi-heure, il doit alors être presque à sec. On délaye dans une terrine les jaunes, le beurre et

le sucre et on y verse le riz. Quand le tout est bien mélangé, on le verse dans un moule à timbale caramélisé et on le fait pocher au bain-marie dans le four. Il faut environ 20 minutes. On démoule cet entremets tiède sur plat rond et on verse un petit sirop au caramel autour.

Puddings de cerises à la Française. — 100 gr. de beurre, 100 gr. de sucre, 100 gr. de mie de pain rassis, 500 gr. de cerises, 3 jaunes d'œufs, 5 blancs en neige, vanille et kirsch.

On émiette la mie de pain que l'on passe à la passoire, puis on la mélange dans une terrine avec le beurre, que l'on a bien fait ramollir. Quand on a bien travaillé le tout, on y met le sucre vanillé puis les jaunes d'œufs, un par un. Ensuite on y mélange les cerises que l'on a énoyautées et fait pocher dans un sirop composé de 150 gr. de sucre et un verre de Bordeaux. Il faut bien égoutter et refroidir les cerises avant de les mélanger et, après y avoir incoporé les blancs d'œufs en neige, on verse le pudding dans un moule beurré et poudré de mie de pain. On le fait pocher au bain-marie pendant 35 à 40 minutes et on le sert avec le sirop de la cuisson des cerises lié de marmelade d'abricots et aromatisé de kirsch.

Pudding au tapioca à l'Anglaise. — Un 1/2 litre de lait, 100 gr. de sucre, 100 gr. de tapioca, 60 gr. de raisins, 3 jaunes d'œufs, vanille.

On fait cuire le tapioca dans le lait pendant une dizaine de minutes, puis on le verse sur les jaunes que l'on a battus avec le sucre. On y ajoute les raisins et on verse le tout dans le plat anglais dont on fait pocher le contenu au four et au bain-marie pendant 1/4 d'heure environ. Servir dans le plat même.

Pudding au vermicelle à l'Anglaise. — Faire cuire 75 gr. de vermicelle dans un 1/2 litre de lait vanillé, puis le verser sur 3 œufs battus avec 100 gr. de sucre, remplir le plat. Cuire au bain-marie et servir chaud poudré de sucre.

Opérer exactement de même avec des pâtes d'Italie, de la semoule, du sagou, etc..., et aussi avec du riz.

Pudding de cabinet dit aussi : Diplomate chaud. — 125 gr. de biscuits à la cuiller, 80 gr. de sucre en poudre, 3 œufs entiers, 100 gr. de raisins secs et fruits confits, un 1/2 litre de lait.

On fait bouillir le lait avec une branche de vanille et on le verse dans une terrine, dans laquelle on a battu ensemble les œufs et le sucre. On remue avec une fourcehtte en versant le lait, puis on laisse reposer cette crème et on enlève la mousse qu'il y a dessus. Pendant ce temps, on beurre un moule à pudding et on le sucre, puis on le remplit avec les biscuits à la cuiller cassés en morceaux, que l'on peut remplacer par de la Génoise, un reste de brioche ou de biscuit quelconque. On dispose ces biscuits par couches alternées avec les raisins et les fruits confits coupés en petits dés, que l'on a fait macérer au rhum. Il faut que le moule soit bien rempli, puis on y verse, mais peu à peu, la crème afin de laisser aux biscuits le temps de s'imbiber et de se gonfler. Si on verse la crème trop vite, elle descend au fond du moule et les biscuits, n'ayant pas le temps de se tremper, remontent dessus. On arrose donc ces biscuits peu à peu, jusqu'à ce que le moule se trouve rempli, et on fait pocher au bain-marie dans

le four 25 minutes. On s'assure de la cuisson en enfonçant dans l'entremets un petit couteau, dont la lame doit ressortir sans présenter de traces de crème.

On démoule 5 minutes après l'avoir sorti du four, on arrose le pudding avec du Sabayon au rhum ou de la crème anglaise.

Pudding au pain à l'Anglaise (Bread Pudding). — 1/2 litre de lait, 100 gr. de sucre vanillé, 60 gr. de pain, 60 gr. de raisins de Corinthe, 4 jaunes ou 2œufs entiers.

On coupe le pain en minces lames (pain riche de préférence), on l'arrose d'un peu de beurre fondu et on le fait sécher au four sans qu'il colore, puis on le met dans un plat creux en faïence (dit plat anglais à pie). On sème les raisins parmi le pain, puis on bat les jaunes et le sucre ensemble, et dessus on y verse le lait bouillant. On passe cette crème au chinois et on imbibe le pain petit à petit. On fait pocher au bain-marie dans le four pendant 25 minutes environ, puis on sert tel que dans le plat; on saupoudre le dessus avec du sucre vanillé.

Les Soufflés.

Ce sont aussi de bons entremets, légers, fins et faciles à faire. Ils peuvent être préparés d'avance, mais ne se cuisent que juste assez à temps pour les servir aussitôt prêts, mieux vaut les attendre cinq minutes que les faire attendre une fois cuits.

Soufflé à la vanille. — 100 gr. de sucre, 40 gr. de farine, 40 gr. de beurre, 2 décis de lait, 5 jaunes d'œufs, 4 blancs en neige, vanille.

On fait fondre gros comme une noix de beurre, dans lequel on mélange la farine, puis aussitôt on y ajoute le lait bouilli avec la vanille. On y met le sucre et on tourne vivement sur le feu jusqu'au premier bouillon. On ajoute alors, mais hors du feu, les jaunes d'œufs et le reste du beurre, puis les blancs en neige bien ferme.

Il faut mélanger fortement l'appareil et le « fatiguer », pour qu'il ne soit pas trop léger, car le soufflé retomberait avant d'être cuit. On verse cette pâte dans une casserole à soufflé beurrée et sucrée, en observant qu'elle ne doit être garnie qu'aux 3/4. Four très modéré pendant 22 à 25 minutes. Cet entremets devant être servi de suite pour être bien présenté, il ne faut donc le mettre au four qu'au moment propice .(Il est préférable que l'on attende un peu après lui, cela vaut mieux que la vue d'un soufflé retombé).

Soufflé au chocolat. — Même procédé que ci-dessus en ajoutant 3 tablettes de chocolat dans le lait et en supprimant 25 gr. de sucre, pour tenir compte de celui contenu dans le chocolat.

Soufflé au café. — Même procédé, en mettant, au lieu de 2 décis de lait, 1 déci de café très fort et autant de lait, plus quelques gouttes d'essence de café.

On peut semer dans l'appareil une petite poignée de grains de café cristallisés.

De ce même ordre sont les Omelettes soufflées.

Omelette soufflée à la vanille. — Proportions : 150 gr. de sucre en poudre vanillé, 3 jaunes d'œufs, 5 blancs en neige très ferme.

Blanchir les jaunes, puis ajouter les blancs très fermes en faisant le mélange très délicatement et sans même chercher à ce qu'il soit complètement fait. Dresser cet appareil sur un plat long beurré et sucré en lui donnant la forme d'un dôme ovale, creux en son centre. On lisse bien le tour avec un couteau et on cuit à four très doux pendant 20 minutes environ. On sert aussitôt prêt cet entremets qui retombe encore plus vite qu'un soufflé.

Omelette soufflée au café. — Même préparation que ci-dessus, mais remplacer la vanille par quelques gouttes d'essence de café et semer dans l'ensemble une pincée de petits grains de café à la liqueur.

Omelette soufflée au citron ou à l'orange. — Frotter quelques morceaux de sucre sur 2 oranges ou citrons pour en prendre le zeste et procéder comme ci-dessus.

Dans l'omelette à l'orange on ajoute quelques gouttes de carmin pour donner la teinte.

On peut aussi en dressant l'appareil sur le plat, mettre au milieu des morceaux de biscuits imbibés d'alcool.

Omelettes aux confitures. — Ces omelettes se font comme les omelettes ordinaires mais on met un peu de sucre dedans et avant de les rouler dans la poêle on y glisse une ou deux cuillères de confiture quelconque. Les déposer sur plat long, semer une poignée de sucre en poudre dessus, faire rougir une tige de fer et l'appliquer à plusieurs reprises pour brûler et caraméliser ce sucre en formant sur l'omelette un dessin, soit un quadrillage ou autre.

Omelette au rhum. — Arroser l'omelette de rhum, kirsch, cognac, etc., et y mettre le feu.

Omelette Martinique. — Peler 2 ou 3 bananes, les couper en rondelles et les cuire au beurre sans trop les écraser, les mettre au milieu de l'omelette en la roulant et la finir en la flambant au rhum.

Les Pies.

Ce sont des entremets d'origine anglaise qui se font avec divers fruits. C'est une sorte de pâté de fruits dans une terrine à feu spéciale, qui sont recouverts de pâte feuilletée. Les anglais cuisent aussi des viandes d'après le même procédé et il faut croire que c'est très bon.

Rhubarbe-Pie. — Coller avec un peu d'eau une bande de pâte feuilletée ou demi-feuilletée sur le rebord d'un plat anglais et puis le remplir en dôme avec des petits morceaux de rhubarbe bien épluchée. Mettre quelques poignées de cassonade ou remplacer par du sucre en poudre. Recouvrir le tout avec une rondelle de pâte feuilletée. Dorer à l'œuf battu et cuire à four chaud 25 à 30 minutes. Tenir très sucré.

Apple-Pie. — Même procédé que ci-dessus en employant des pommes émincées. On peut parfumer d'un peu de cannelle.

Les Rissoles de fruits. — Avoir des restes de pâte feuilletée ou une bonne pâte brisée que l'on étend assez mince au rouleau, on découpe de larges rondelles cannelées, on les mouille autour et on garnit le milieu d'une purée ou confiture de fruits et on replie la pâte comme pour les chaussons. On appuie pour bien souder et on fait cuire à friture brûlante. On peut aussi les cuire au four, mais ce sont alors de véritables chaussons. On peut faire également des rissoles en employant la pâte à Krapfen que l'on garnit généralement de confiture de fraises. On les appelle alors Rissoles à la Dauphine.

Merveilles. — 150 gr. de farine, 50 gr. de beurre, 25 gr. de sucre, sel, 2 jaunes d'œufs, un peu d'eau.

Pétrir et laisser reposer, puis étendre au rouleau et découper de différentes formes, les faire frire à pleine friture et les poudrer de sucre.

Les Bugnes. — Les Bugnes sont des sortes de beignets de la région lyonnaise. Pétrir 500 gr. de farine, 70 gr. de beurre, 40 gr. de sucre, une cuillère de cognac et 4 œufs entiers.

Ajouter un parfum à son goût et un peu de sel fin, bien écraser la pâte à la main et la ramasser en boule que l'on tient au frais une couple d'heures, puis l'étendre au rouleau et la découper en bandes de 3 à 4 cm. de largeur sur 10 à 12 de long, les nouer comme on ferait pour un ruban d'étoffe sans les serrer et les plonger dans une friture brûlante 4 ou 5 minutes, les égoutter et fortement saupoudrer de sucre.

Les Croquettes.

Croquettes de riz. — 100 gr. de riz Caroline, 80 gr. de sucre, 3 jaunes d'œufs, 3 décis de lait, vanille.

Blanchir le riz à l'eau, finir de cuire au lait avec de la vanille en le tenant bien cuit. Ajouter alors le sucre et les jaunes d'œufs et le tourner sur le feu jusqu'à ce qu'il se détache de la casserole. On étend cet appareil sur un plat et, quand il est froid on le divise en petits morceaux de la grosseur d'un œuf qu'on roule sur le marbre fariné. Donner la forme de gros bouchons, les paner à l'œuf et à la chapelure et frire. Servir avec une crème anglaise ou une sauce abricot.

Croquettes de semoule. — On procède exactement de même, mais avec un peu moins de semoule pour la même quantité de lait.

Les Beignets.

Ceci est bien un entremets ménager; il y a d'ailleurs plusieurs sortes de beignets; en voici parmi les plus simples. Beaucoup ont pour base la pâte à frire que voici.

Pâte à frire. — Proportions : 200 gr. de farine, 5 gr. de sel, 2 cuillères à bouche d'huile d'olive, 3 décis d'eau tiède, 2 blancs d'œufs, 5 gr. de levure.

Faire d'abord chauffer une terrine dans laquelle on met la farine tamisée. Faire un trou au centre, dans lequel on verse l'huile, le sel et l'eau tiède, dans laquelle on fait dissoudre la levure, délayer vivement le tout avec la main, de façon à obtenir une pâte très claire pouvant tout juste napper les doigts (la quantité de 3 décis d'eau est donc variable, suivant la qualité de la farine). Faire la détrempe de cette pâte sans lui donner aucune élasticité, pour obtenir ce résultat, le meilleur moyen est de mettre à peu près, dès le début, la quantité d'eau nécessaire, pour que la pâte soit presque à point et, dès qu'elle est délayée, ne plus la travailler, mais bien la ramasser au fond de la terrine que l'on couvre d'une assiette et que l'on met dans un endroit assez chaud pendant 3 ou 4 heures pour provoquer la fermentation de la pâte. Au moment de l'employer, ajouter délicatement deux blancs d'œufs en neige très fermes.

Beignets Chez-Soi. — Couper en tranches pas trop larges de la brioche de la veille, les tremper dans une crème anglaise au rhum très légère et sans les faire tremper trop, les passer ensuite dans de la pâte à frire et cuire à friture brûlante.

Beignets de Semoule Suzette (8 personnes). — Un 1/2 litre de lait, 100 gr. de semoule moyenne, 75 gr. de sucre, 25 gr. de beurre, 2 jaunes d'œufs.

On fait cuire la semoule dans le lait bouillant vanillé jusqu'à consistance épaisse, ajouter alors le sucre et le beurre puis les jaunes et redonner 2 ou 3 bouillons. Étaler cette pâte sur le marbre en une couche uniforme de 2 cm. d'épaisseur et, quand elle est refroidie, la découper en rondelles avec un emporte-pièce de 6 à 7 cm. de diamètre. Avec un vide-pomme, on enlève le centre de ces rondelles, de sorte que l'on obtient comme des couronnes que l'on pane à la chapelure blanche et que l'on fait frire au beurre dans une poêle. On les dresse avec une belle cerise confite dans le creux, poudrer de sucre, sauce abricot au kirsch.

Beignets soufflés (dits Pets de Nonnes). — On fait une pâte à choux (voir page 73) très peu beurrée et on la fait tomber en petites boules bien rondes dans une friture modérément chaude qu'on laisse sur le feu pendant la cuisson des beignets, de manière à ce qu'elle chauffe de plus en plus et qu'elle soit brûlante quand les beignets sont cuits. On reconnaît que ceux-ci sont cuits lorsqu'ils ne se retournent plus d'eux-mêmes et sont d'une belle couleur uniforme. On les égoutte et les dresse en buisson sur serviette. Saupoudrer de sucre vanillé. On peut les servir avec une crème anglaise à la vanille à part, ou encore les fourrer intérieurement d'une confiture. La recette classique ne comporte aucun accompagnement.

Beignets de pommes. — On épluche et coupe en rondelle des belles pommes reinettes dont on enlève le milieu, on les saupoudre de sucre et on les arrose de rhum ou de kirsch. On les laisse macérer une heure puis on les éponge et on les trempe dans la pâte à frire et on les plonge dans la friture brûlante. On les retourne plusieurs fois pendant la cuisson et on les égoutte sur un linge. On les dresse en buisson saupoudrées de sucre vanillé.

Beignets de pommes en surprises. — On partage en deux des pommes reinettes moyennes que l'on creuse et on les fait pocher dans un sirop léger sans les laisser s'écraser. On remplit alors le creux d'une crème pâtissière dans laquelle on mélange quelques macarons écrasés, puis on les trempe dans la pâte à frire et on les traite comme les beignets ordinaires.

Beignets Florida. — On prend des petits macarons très mous que l'on creuse et qu'on rassemble par deux avec un peu de confiture d'abricots, les imbiber de sirop au kirsch, les paner à la chapelure blanche et frire à friture brûlante. Dresser sur serviette, saupoudrés de sucre.

Beignets d'orange. — Même traitement que pour les beignets de pommes. Servir en même temps une sauce abricot au jus d'oranges.

Beignets d'abricots. — Couper les abricots en deux, les sucrer et laisser macérer, puis les éponger et tremper dans la pâte. Frire comme ci-dessus.

Nota. — Tous les beignets de fruits se traitent de la même manière.

Beignets de fleurs d'acacia. — On prend des grappes de fleurs d'acacia bien mûres, on les épluche, on les poudre de sucre, on les arrose de cognac et les laisse macérer une heure. On les trempe au dernier moment dans une pâte à frire légère et on les plonge à grande friture brûlante. Dresser sur serviette en les saupoudrant de sucre.

Crèmes frites (8 personnes). — 125 gr. de sucre, 80 gr. de farine de riz, 3 œufs entiers, 3 décis de lait, vanille ou autre parfum.

Délayer les œufs avec le sucre, ajouter la farine tamisée, ensuite le lait et le parfum, puis on fait bouillir un moment pour que ce soit très épais, presque pâteux.

On étend, de l'épaisseur du doigt, cette crème sur une tôle beurrée et farinée. Laisser refroidir et la diviser en une douzaine de petits losanges qu'on pane en les trempant dans la farine d'abord, puis dans de l'œuf et ensuite dans de la chapelure blanche.

On les plonge au moment de servir dans la friture brûlante, les saupoudrer de sucre.

Beignets de Divonne. — On fait la même crème que ci-dessus, mais au lieu de les paner, on les trempe dans de la pâte à frire et on les plonge dans la friture brûlante, puis quand ils sont bien croustillants, on les range sur une tôle et on les glace fortement avec du sucre, alors on les passe à four brûlant pour caraméliser cette couche de sucre. On dresse sur serviette.

Les Crêpes.

Entremets très connu qu'en certaines circonstances la tradition nous oblige à faire. Pour la pâte, délayer dans un saladier 250 gr. de farine, 4 œufs, un cuillère de sucre vanillé, une pincée de sel et environ un 1/2 litre de lait froid. Mettre d'abord tout dans le saladier et délayer avec un petit fouet; si la pâte est trop épaisse, ajouter un peu de lait, elle doit être claire nappant



Fig. 74. — Charlotte aux pommes (voir page 135).
Fig. 75. — Pudding soufflé à la Royale (voir page 122).



Fig. 76. — Pommes à la Chevreuse (voir page 138).

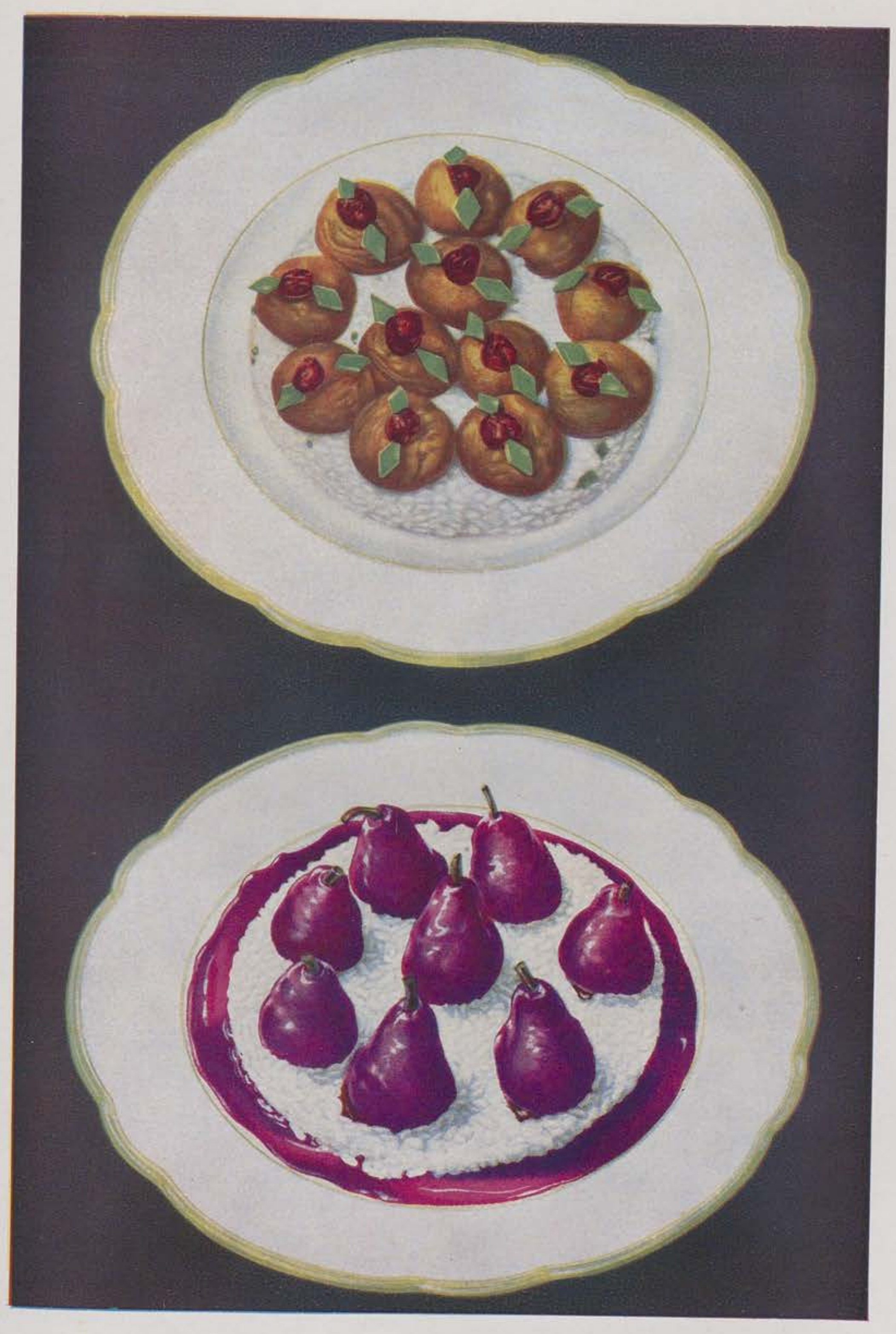


Fig. 77. — Abricots à la Condé (voir page 136).
Fig. 78. — Poires farcies à la Carmélite.

juste le doigt, la terminer avec 50 gr. de beurre fondu et un filet de cognac ou de fleur d'oranger. De préférence, bien que ce ne soit pas obligatoire, la faire quelques heures d'avance, puis graisser légèrement une poêle très nette, très lisse, avec un linge trempé dans du beurre fondu, mais ne pas verser du beurre dedans; elle doit seulement être grasse et très chaude; verser juste assez de pâte dedans pour en garnir le fond d'une couche très mince, laisser prendre, puis faire sauter la crème pour la retourner et cuire l'autre côté. Il peut arriver que la première attache un peu, mais quand la poêle est bien chaude, bien en train, cela doit aller vite. La première crêpe vous indiquera si la pâte est bien à point; si la crêpe a l'air d'être un peu cartonneuse, sèche, ajouter un peu de beurre ou de lait, si, au contraire, elle est trop fragile, trop délicate, se déchirant en y touchant à peine, alors il faut tamiser un peu de farine et l'ajouter à la pâte avec le fouet pour éviter les grumeaux.

Crêpes fines. — Beurrer la poêle bien brûlante et répandre au fond une mince couche de pâte à crêpe. Quand elle est prise d'un côté on la retourne et quand elles sont cuites on les saupoudre de sucre vanillé, on les plie en deux et on les dresse sur un plat chaud. Il faut opérer sur un feu assez vif. (Voir pâtes.)

Crêpes Suzette. — On fait des crêpes de la façon ordinaire, puis on travaille dans une terrine 50 gr. de beurre fin avec 60 gr. de sucre pour en faire un appareil crémeux, on y ajoute le zeste de 2 oranges râpé et un peu de curaçao, on étale un peu de cet appareil sur chaque crêpe et on les ploie. Au lieu de curaçao on peut mettre de la fine champagne. On peut aussi les flamber en les servant sur table.

Crêpes Georgette. — On étale comme ci-dessus une mince couche de pâte dans la poêle, puis on y pose par-dessus une fine tranche d'ananas qu'on recouvre légèrement de pâte. On cuit les crêpes comme d'habitude, mais bien entendu, on ne les ploie pas en deux.

Crêpes aux confitures. — Tartiner les crêpes d'une couche de gelée de groseilles ou autre confiture et les rouler comme des cigares sans trop serrer afin que la confiture ne sorte pas.

Les Pannequets. — On sert sous ce nom qui dérive du nom anglais des crêpes, des crêpes fourrées, soit de crème, de marmelade, de confiture (et même de viande).

Cela fait un dessert qui varie et qui est moins banal que la crêpe.

Pannequets à la crème meringue. — On prépare des crêpes fines, pas trop colorées, puis on les tartine de marmelade d'abricots et on met au milieu une grosse cuillerée de crème pâtissière à la vanille. On replie les 4 côtés sur la crème et on leur donne ainsi une forme rectangulaire. On les dispose sur un plat d'argent. Avec une poche et une douille cannelée on couvre le dessus d'un petit décor de meringue suisse, on saupoudre de sucre et on passe à four doux pour croûter la meringue.

Pannequets aux confitures. — On prépare des crêpes fines, on garnit le milieu d'une cuillerée de confiture quelconque, on les roule comme des cigares

et on les range sur une tôle après en avoir coupé les 2 bouts en sifflet. On les poudre de glace de sucre et on les passe 2 minutes à four brûlant pour faire caraméliser ce sucre.

Pannequets à la Condé. — On les garnit intérieurement de crème ou de marmelade de pommes et on recouvre le dessus avec un pralin « appareil à Condé ».

Pannequets à la Lyonnaise. — Tartiner les crêpes de purée de marrons bien sucrée au sirop, les rouler en gros cigares, les enduire de marmelade d'abricots et semer dessus des amandes hachées, grillées.

Gratin aux cerises (entremets allemand). — On prépare des crêpes comme il est expliqué ci-dessus, d'autre part on énoyaute 500 gr. de cerises que l'on fait pocher dans un peu de vin sucré et aromatisé de cannelle. On égoutte les cerises et on en met une douzaine environ dans le milieu de chaque crêpe dans lesquelles on les enveloppe en repliant les 4 bords, puis on range ces crêpes retournées dans un plat à gratin creux et on fend légèrement les dessus des crêpes avec la pointe du couteau. D'autre part, on fait bouillir 1/2 litre de lait et on le verse sur 2 œufs battus avec 100 gr. de sucre et un peu de cannelle en poudre. On passe cette crème avec un chinois et on la verse sur les crêpes farcies de cerises, lesquelles doivent s'en trouver recouvertes. On sème dessus quelques macarons écrasés, on arrose de beurre et on fait pocher et gratiner le tout à four modéré, mais pas au bain-marie.

Les croûtes aux fruits. — On fait un savarin, quand il est cuit on ne le trempe pas dans du sirop. On le coupe en tranches épaisses de 1 cm. et on les étale sur une tôle, on les poudre de sucre glace et on les fait ensuite griller à four chaud des 2 côtés. On dresse ensuite en couronne à cheval l'une sur l'autre et on garnit l'intérieur avec une compote de fruits assortis, mélangée de quelques fruits confits, de raisins de malaga, etc... Cette compote, liée avec une purée d'abricots diluée avec un peu de sirop, est aromatisée soit au rhum, au madère ou toute autre liqueur.

Nota. — On peut faire des croûtes dont la garniture ne soit composée que d'une seule sorte de fruits de saisons, le procédé reste le même, mais on l'appellera : croûte aux pêches ou croûtes aux ananas, etc., suivant le fruit. On peut néanmoins décorer la bordure des croûtes avec des fruits confits.

Croûtes à la Parisienne. — Dresser les croûtes comme ci-dessus puis ranger dessus des demi-tranches d'ananas chauffées à l'abricot et au kirsch, dans l'intérieur mettre une compote de poires sans jus.

Recouvrir celle-ci avec une crème pâtissière, semer des amandes et du sucre dessus et passer 2 minutes à four rouge.

Croûtes aux marrons. — Même procédé que ci-dessus pour les croûtes. On les tartine copieusement de purée de marrons sucrée et vanillée et délayée avec un peu de sirop. On dresse ces croûtes en turban et on les nappe avec de l'abricot réduit, puis on parsème des amandes effilées et grillées. On garnit le milieu avec des marrons cuits entiers au sirop, mélangés de raisins de malaga épépinés et de cerises confites, le tout lié d'une sauce abricot au rhum.

Pain perdu ou croûtes dorées. — Quand on dispose d'un reste de brioche (ou à défaut avec du pain riche), on coupe des tranches de 1 cm. d'épaisseur, on les trempe fortement dans une crème anglaise vanillée très liquide pour les imbiber. On les égoutte et on les trempe dans de l'œuf fortement battu. On les fait colorer des deux côtés dans du beurre brûlant. Dresser sur serviette et poudrer de sucre.

La Charlotte aux pommes. — Pour la faire et la présenter de façon classique, c'est long et assez difficile. Il faut de plus disposer d'un four excellent. Nous préférons indiquer ici un procédé plus simple que toute ménagère peut faire dans un moule carré à gâteau ou même dans un plat en fer blanc.

Il faut faire cuire en marmelade 1 kg de pommes et la sucrer *une fois écrasée*, avec 150 gr. de sucre vanillé puis la faire réduire sur le feu à consistance assez épaisse. Garnir le fond du moule avec des petits canapés de pain de mie (*ou sans trous*) trempés dans du beurre fondu; les appliquer l'un près de l'autre sans laisser de vides, verser la marmelade, recouvrir de pain beurré et mettre à four très chaud dessus comme dessous pendant assez de temps pour que le pain soit grillé. Passer un couteau autour et démouler sur plat rond, arroser de sauce abricot au rhum.

Casse-museau. — On enveloppe dans une pâte brisée fine abaissée à 3 mm. de belles pommes fondantes épluchées, dont le vide du milieu sera rempli avec une noisette de beurre et une pincée de sucre. On les enveloppe de pâte feuilletée et on place les pommes sur une tôle. Appliquer sur le dessus une petite rondelle cannelée de pâte feuilletée.

On les dore et on met au four bien chaud pendant 20 à 25 minutes.

Les Subrics de semoule. — Ce sont des petits entremets très simples, très vite faits. Cuire 100 gr. de semoule et 100 gr. de sucre dans 1/2 litre de lait bouillant vanillé jusqu'à obtention d'une pâte, ajouter 50 gr. de beurre et après cuisson et hors du feu, 2 œufs entiers.

Chauffer du beurre et un peu d'huile dans une poêle et faire tomber la semoule par cuillerée dans ce beurre brûlant en évitant de les faire se toucher.

Quand les subrics sont dorés d'un côté les retourner avec la palette pour cuire l'autre face et les égoutter ensuite. Les dresser sur serviette et les accompagner de gelée de groseilles, de coings ou de pommes.

Riz à la Condé. — Ce riz qui est généralement un accompagnement d'entremets de fruits, peut aussi constituer un entremets.

150 gr. de riz, 100 gr. de sucre vanillé, 5 décis de lait, 3 jaunes d'œufs.

Faire d'abord blanchir le riz à l'eau 2 minutes, l'égoutter, le rincer et le cuire avec le lait 25 à 30 minutes, après quoi on lui mélange le sucre, les jaunes et une noix de beurre. Remettre le riz à petit feu et le remuer doucement à la fourchette jusqu'à ce qu'il soit devenu comme une crème épaisse, se tenant bien.

Ananas à la Bourdaloue. — Cuire dans un moule à savarin beurré et fariné de la pâte à Génoise commune. On démoule sur un plat rond et on applique dessus des tranches minces d'ananas frais ou conservé, mises à

macérer 10 minutes dans un sirop vanillé. L'ananas doit être placé à cheval et s'incurver pour bien prendre la forme de la Génoise.

On garnit le centre avec une crème Bourdaloue dressée en dôme, on sème dessus des macarons écrasés ou des amandes hachées, on arrose de beurre et on fait gratiner à four chaud le dessus de cette crème, puis on arrose les tranches d'ananas avec un léger sirop d'abricots au kirsch et on les décore avec des cerises confites et de l'angélique. (Voir illustration, page 143.)

Ananas à la Créole. — On apprête un riz à la Condé, bien lié et bien moelleux, puis on fait pocher au sirop l'ananas coupé en tranches minces par moitié, de manière à avoir comme des demi-lunes. Les égoutter et les disposer à cheval l'une sur l'autre dans un moule à dôme, de façon à l'en tapisser entièrement. On étale par-dessus une bonne couche de riz au lait en laissant un creux au milieu du moule. On met dans ce creux le reste de l'ananas coupé en dés et lié à l'abricot, puis on finit de remplir le moule avec le reste du riz au lait et on met au four chaud 6 à 7 minutes. On démoule l'entremets sur un plat rond et on range autour des moitiés de bananes pochées dans le sirop de l'ananas. On met quelques cerises entre les bananes et on arrose le tout avec un sirop d'abricots au rhum. (Voir illustration, page 143.) Un grand bol peut remplacer le moule à dôme.

Abricots à la Condé. — On fait pocher légèrement des abricots au sirop vanillé après les avoir partagés en deux. On les égoutte et on les dresse sur une bordure de riz au lait sucré, vanillé et lié sur le feu avec 2 jaunes d'œufs pour 150 gr. de riz et un bon morceau de beurre. Ce riz, tout en restant moelleux, doit être assez ferme pour supporter le poids des fruits. On dresse les demi-abricots à cheval sur le riz, on les décore avec cerises et angélique confites et on arrose le tout d'un sirop d'abricot léger et parfumé à volonté. (Voir illustration, page 131.)

Nota. — Tous les fruits peuvent aussi se préparer à la Condé.

Pommes ou abricots à la Bourdaloue. — Procéder comme pour l'ananas du même nom; sur la bordure de Génoise placer les demi-abricots juste cuits en les chevalant l'un sur l'autre, la crème au milieu, arroser de sauce abricot et décorer les fruits de cerises et angélique.

Bananes à la Bourdaloue. — Même présentation que les abricots, les bananes étant fendues en deux en longueur sur la bordure.

Bananes à la Condé. — Dressées sur bordure de riz Condé comme tous les fruits. Sauce abricot au rhum.

Les pêches à la Condé. — Les pêches peuvent subir les mêmes préparations que les abricots, il suffira de se reporter aux recettes concernant ce fruit.

Pêches à la coque. — Pêches pas trop mûres et les plonger 3 minutes dans l'eau bouillante, les peler et les servir chaudes, saupoudrées copieusement de sucre poudre et arrosées d'un peu de liqueur : kirsch ou rhum.

Pêches flambées. — Les faire pocher et préparer comme les pêches à la coque mais les arroser d'un léger sirop et allumer le kirsch ou le rhum en les présentant.

Pêches à la Mascotte. — Pocher 6 ou 8 belles pêches pas trop mûres partagées en deux dans un sirop bouillant vanillé; auparavant, on aura préparé une douzaine de croustades en pâte sucrée dans des moules à tartelettes creux, cuites à four bien chaud. Pendant la cuisson des pêches, préparer une crème pralinée en délayant d'abord 2 jaunes d'œufs avec 75 gr. de sucre, puis 35 gr. de crème de riz et un bon quart de litre de lait, faire bouillir cette crème, en la remuant avec un fouet et quand elle bout, y mélanger 50 gr. d'amandes grillées en poudre. Cette crème qui ne doit être ni trop claire ni trop compacte se termine avec 40 gr. de beurre fin.

Remplir les croustades avec cette crème, poser une 1/2 pêche épluchée et chaude, napper celle-ci avec une cuillère d'abricot très réduit, et semer par-dessus des amandes effilées et grillées. Dresser ces croustades sur un plat rond. (Voir illustration, page 141.)

Clafoutis limousin (8 personnes). — 750 gr. de cerises noires, 125 gr. de sucre, 60 gr. de farine, 3 décis de lait, 3 œufs entiers, vanille, sel.

Délayer la farine, le sucre et les œufs que l'on ajoute un par un, une prise de sel, un peu de vanille et le lait froid. Cette pâte étant bien mélangée, on la passe au chinois pour éviter qu'il y reste des grumeaux. D'autre part, on retire les noyaux à 750 gr. de cerises très noires que l'on met dans un plat à gratin allant au four et on verse l'appareil par-dessus, on saupoudre de sucre. Four assez chaud. On sert froid ou tiède. On peut également dresser le clafoutis dans une pâte brisée, comme pour une tarte, c'est plus fin, mais c'est moins couleur locale.

Pommes à la Bonne-Femme. — On fend tout autour des pommes reinettes que l'on vide avec l'appareil sans les faire éclater et sans les peler, puis on les met dans un plat à feu; dans le trou du milieu glisser un peu de beurre et de sucre, on les arrose d'un peu de vin blanc ou d'eau et on les fait cuire au four. On les dresse sur un plat, on lie avec un peu d'abricot le jus du plat et on en arroser les pommes.

Pommes à la Condé. — Procéder comme pour les abricots du même nom.

Pommes ou abricots à la Régence (8 personnes). — Tremper dans du lait bouillant et vanillé 125 gr. de biscuits à la cuillère, quand ils sont bien imbibés, les passer dans un tamis, lier la purée ainsi obtenue avec 80 gr. de sucre et 4 œufs entiers, faire pocher cette crème au bain-marie dans un moule plat, dit à manqué, que l'on beurre et sucre. Il faut environ 25 minutes pour la cuisson, puis démouler la crème sur un plat rond assez grand pour pouvoir disposer autour de beaux demi-abricots pochés au sirop. On place les abricots renversés et on met une belle cerise confite dans le creux de chacun. Arroser le tout avec le sirop des abricots réduit et lié avec un peu de marmelade. Les pommes et tous autres fruits se présentent ainsi. (Voir illustration, page 141.)

Pommes à la Chevreuse. — Faire pocher au sirop des pommes coupées en quartiers. Puis cuire 100 gr. de semoule pour 1/2 litre de lait, ajouter 100 gr. de sucre, 1 jaune d'œuf et 50 gr. de beurre. Étaler une galette de cette semoule dans un plat rond allant au four, ranger les pommes dessus et les recouvrir de meringue suisse. Bien lisser le dessus et le décorer à la douille cannelée, sucrer et passer 6 à 7 minutes à four très doux. Ranger ensuite dans les motifs du décor des quartiers de pommes réservés dont la moitié est rougie au carmin.

Pommes au riz meringuées. — On prépare des pommes à la Condé, comme il est expliqué avec les abricots, quand l'entremets est dressé, on le recouvre d'une couche de meringue suisse, on la lisse bien sur le dessus et autour de façon à masquer les pommes, puis on les décore avec cette même meringue placée dans une poche avec une douille cannelée. On saupoudre de sucre et on fait croûter à four doux pour ne pas trop colorer. Avant de servir l'entremets, on peut couler avec un cornet en papier un peu de gelée de groseilles ou de gelée d'abricots, dans les creux du décor de meringue.

On peut également dresser les pommes sur une assise de marmelade de pommes très réduite comme pour la Charlotte, au lieu de les mettre sur du riz, et on peut aussi les meringuer sans rien mettre dessous. (Voir illustration, page 155.)

Pommes à la Bourgeoise. — On pèle et on vide des pommes de grosseur moyenne, on les partage en deux par le travers et on les fait pocher au sirop vanillé. On les dresse dans un plat creux allant au four et on remplit le vide de chaque morceau de pommes avec un salpicon de fruits confits hachés. On recouvre le tout d'une bonne couche de crème pâtissière vanillée très légère (c'est-à-dire avec moins de farine que n'en comporte la recette). On sème dessus des amandes hachées finement, on poudre de sucre et on arrose de beurre fondu, puis on passe au four vif pour gratiner le dessus.

Poires à l'Impériale. — Dresser dans le fond d'une coupe en argent une couche de riz à la Condé, mélangé de fruits confits macérés au kirsch. Ranger dessus des poires, soit entières soit en moitiés suivant leur grosseur et les arroser d'une sauce groseille liée de fécule et kirschée. Peuvent se servir froides sur riz à l'Impératrice.

Poires à la Condé. — Procéder de même façon que pour tous les autres fruits; dresser les poires sur un riz à la Condé, mais il est mieux de cuire ses poires dans un sirop au vin rouge et de les badigeonner de groseilles avant de servir.

LES ENTREMETS FROIDS

Les Crèmes.

Un des plus connus et des plus simples est la crème renversée qui peut se faire à tous parfums.

Crème renversée au caramel. — Proportions : 125 gr. de sucre en poudre, 1/2 litre de lait, 2 œufs entiers et 4 jaunes, vanille.

Battre dans une terrine les jaunes et le sucre. Quand le mélange est bien homogène ajouter le lait bouillant dans lequel on a fait infuser la vanille. On laisse reposer quelques minutes, puis on enlève l'écume, et on verse cette crème au travers d'une passoire dans un moule de forme quelconque, que l'on a préalablement enduit de sucre au caramel. On fait pocher au bain-marie sans bouillir dans le four, jusqu'à ce que, sous la pression des doigts, la crème offre une légère résistance. On peut d'ailleurs sonder les crèmes comme les gâteaux avec un couteau qui doit ressortir bien sec.

On laisse bien refroidir la crème avant de démouler.

Nota. — Cette crème est le type de toutes les crèmes renversées quel que soit le parfum adopté. Pour une crème renversée au café, on emploie moitié lait et moitié café très fort; il faut un œuf en plus pour les crèmes au chocolat. Pour cette dernière on fait cuire le chocolat avec le lait (150 gr. et un tiers de sucre en moins).

Petits pots de crème. — Même préparation que pour la crème au caramel, mais après l'avoir parfumée on la fait cuire au bain-marie dans des petits pots à crème ou dans des petites cassolettes en porcelaine. Comme cette crème n'a pas besoin d'être démoulée, supprimer les 4 jaunes d'œufs indiqués.

Crème Royale. — Faire pocher une crème renversée dans un moule à bordure uni. La démouler bien froide et garnir le milieu d'une crème Chantilly mêlée de fraises des bois. Décorer de petites fraises.

Crème française. — Simple crème renversée à la vanille, sans caramel, pochée dans un moule à Charlotte. Quand elle est froide et démoulée, on la décore à la douille cannelée avec de la crème Chantilly très ferme.

Crème Beau-Rivage. — A l'appareil ci-dessus, mélanger du sucre au caramel dedans au lieu de le mettre autour d'un moule, puis on fait pocher

cette crème dans un moule à savarin beurré et sucré. Quand il est bien glacé, on démoule sur un plat rond, on garnit le puits au milieu avec de la crème Chantilly bien ferme et on entoure celle-ci d'une douzaine de petits cornets, en pâte à cornets, remplis également de crème Chantilly au moyen d'une poche et d'une douille cannelée. (Voir illustration, page 153.)

Crème Printania. — Crème Chantilly mélangée d'un peu de purée de fraises, la dresser en coupe et l'entourer de fraises macérées avec kirsch et sucre.

Pour la crème fouettée à la Chantilly, voir page 7.

Crème hindoue. — 125 gr. de sucre, 75 gr. d'amandes en poudre, 3 blancs d'œufs, 1/4 de litre de crème fouettée, une moitié d'ananas, vanille.

On commence par couper en demi-lunes très minces l'ananas, soit frais, soit de conserve, on fait pocher ces tranches dans un sirop vanillé, puis on les égoutte sur un linge. On prend un moule à savarin assez grand, on le beurre et le sucre comme il faut, puis on y dispose les tranches d'ananas chevalées l'une sur l'autre de manière à bien tapisser tout le moule.

Ensuite on bat en neige très ferme les 3 blancs d'œufs, dans lesquels on mélange le sucre vanillé et les amandes en poudre qui doivent être bien sèches. On remplit le moule avec cet appareil et on fait pocher au bain-marie. On laisse alors refroidir et même glacer cet entremets, on le démoule sur plat rond, on garnit le milieu de crème Chantilly et on nappe l'ananas de sauce d'abricot au kirsch.

Crème de Maïzena. — 1 litre de lait, 6 cuillerées à café de maïzena, 6 cuillerées à café de sucre, 2 ou 3 œufs, de la vanille. Mettre le lait avec le sucre et la vanille sur le feu, puis laisser cuire. Délayer le maïzena dans un peu de lait froid, verser alors dans le lait et cuire environ 5 minutes, ayant soin de bien remuer. Retirer ensuite la casserole du feu. Ajouter les jaunes d'œufs battus et remettre sur le feu jusqu'à l'ébullition. Refroidir ensuite la crème et lorsqu'elle est tiède y ajouter les blancs battus en neige.

Crème Favorite. — 100 gr. de sucre en poudre vanillé, 250 gr. de framboises, 80 gr. de sucre glace, 1/2 litre de crème fouettée, 8 coquilles de meringue, 1 verre à liqueur de marasquin.

On mélange dans la crème fouettée le sucre en poudre vanillé, le marasquin et les coquilles de meringues qui doivent être bien sèches et grossièrement brisées. On verse le tout dans un moule à bombe uni, on couvre hermétiquement et on met dans de la glace pilée et légèrement salée pendant 2 heures. On démoule sur plat glacé, bien puis on arrose avec une sauce que l'on a fait avec les framboises passées au tamis et dans laquelle on a fait dissoudre le sucre glace.

Dresser cet entremets au dernier moment.

Les Bavarois. — Ce sont des crèmes qui sont collées d'un peu de gélatine pour pouvoir être démoulées. En employant la gélatine à la dose de 1 gr. 1/2 par personne, les entremets ne révèleront pas par leur goût la présence de ce produit qui n'a aucun caractère malsain, mais est fort désagréable si l'on



Fig. 79. — Pêches à la Mascotte (voir page 137).
Fig. 80. — Pommes à la Régence (voir page 137).

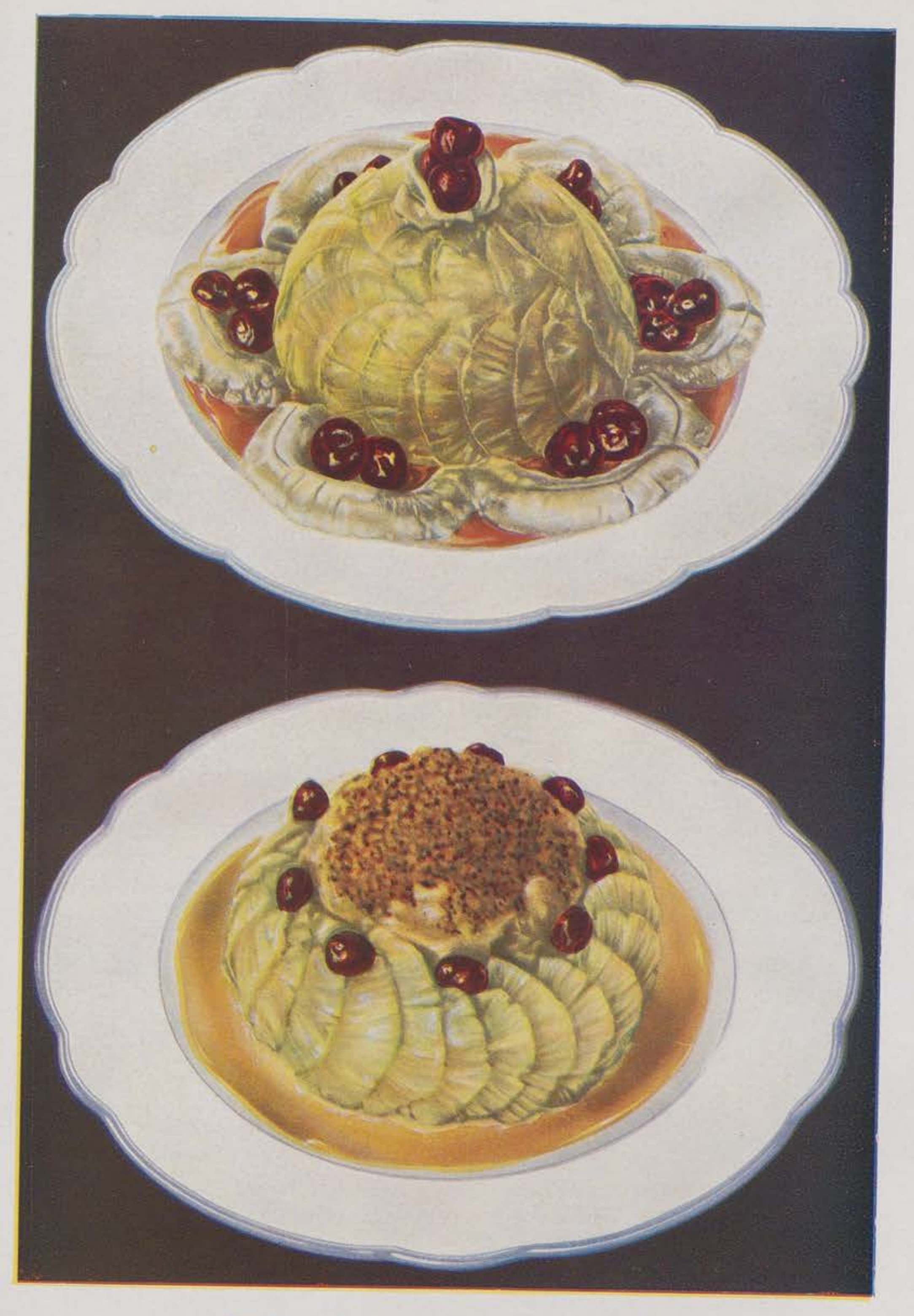


Fig. 81. — Ananas à la Créole (voir page 136).
Fig. 82. — Ananas en turban à la Bourdaloue (voir page 135).

en met de trop. L'été il faut avoir un peu de glace ou une glacière autrement l'entremets ne tiendrait pas au démoulage. Ils se fait à tous parfums.

Bavarois à la vanille. — Il faut faire une crème anglaise (voir page 5) et lorsqu'elle est sur le point de bouillir la retirer du feu et faire dissoudre dedans 8 à 10 gr. de gélatine (*grammes et non pas feuilles*) que l'on aura préalablement fait ramollir à l'eau *froide* et bien pressée dans les mains. Quand elle est fondue, passer la crème à la passoire fine et lorsqu'elle est froide ou presque et avant qu'elle soit coagulée lui incorporer 250 gr. de crème fouettée. Verser en moule mouillé intérieurement et faire prendre au frais.

Bavarois Nesselrode. — Faire un Bavarois à la vanille, parfumé au rhum, mélanger, en le versant dans le moule, des morceaux de marrons glacés, une fois démoulé on peut l'entourer de beaux marrons glacés ou confits.

On peut aussi remplacer les marrons glacés par une purée de marrons frais mélangée dans la crème anglaise, mais il convient alors de mettre une ou deux feuilles de gélatine de plus.

Bavarois Cerisette. — Parfumer le Bavarois au kirsch, ajouter des cerises à l'eau-de-vie énoyautées et coupées en deux.

Bavarois Diplomate. — On prépare un appareil de Bavarois à la vanille bien parfumé, puis on en fait prendre une couche au fond d'un moule à douille que l'on tient sur glace. On recouvre le dessus avec une couche de morceaux de biscuits à la cuiller imbibés au kirsch, puis on y parsème quelques fruits confits coupés très menus et macérés au kirsch, on recouvre d'une couche de crème vanille, puis encore de biscuits et de fruits ainsi de suite en finissant de remplir le moule avec de la crème. On laisse prendre la glace, puis on démoule sur une serviette. On sert en même temps une sauce abricot au kirsch bien froide.

Bavarois masqué. — On apprête un Bavarois aux fraises, ou praliné en employant moins de gélatine qu'à l'ordinaire. On verse la moitié de ce bavarois dans un moule rond et plat, dit moule à manqué, que l'on a d'abord mouillé, puis sur cette couche de bavarois, on range une couche de biscuits à la cuiller, bien imbibés de kirsch, on recouvre avec le reste du Bavarois et on laisse bien prendre sur glace.

Démouler sur un plat rond bien froid et on masque entièrement cet entremets avec de la crème fouettée, sucrée et vanillée très ferme. On lisse bien cette crème et on fait dessus et autour un décor avec un cornet rempli de gelée de groseilles bien délayée.

Le Bavarois aux fraises (8 personnes). — Ce Bavarois peut être pris comme type de tous les Bavarois aux fruits, quelle que soit leur nature.

On passe au tamis de soie ou de crins 250 gr. de fraises des bois bien parfumées. On met cette purée dans une terrine avec 150 gr. de sucre glace, le jus d'un 1/2 citron et un peu de carmin. On y ajoute 8 à 10 gr. de gélatine (un peu plus que dans le Bavarois crème), que l'on a fait fondre au bain-marie avec un peu d'eau et on laisse refroidir le tout jusqu'à ce que l'appareil com-

mence à se coaguler. On y ajoute alors 1/4 de litre de crème fouettée et on moule comme il est indiqué plus haut.

Ile flottante. — 60 gr. d'amandes pilées grillées ou 100 gr. de pralines roses pilées grossièrement, 125 gr. de sucre, 4 blancs d'œufs, vanille.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme, mélanger le sucre, la vanille et les pralines ou les amandes. On verse cet appareil dans un moule à timbale, beurré et sucré, ou caramélisé, et on fait pocher au four très doux au bain-marie pendant une vingtaine de minutes. On laisse un peu refroidir, puis on démoule dans un compotier ou plat creux dans lequel on a mis une excellente crème anglaise bien froide.

On peut semer sur l'île flottante, soit des raisins de Corinthe, soit encore des pistaches hachées assez grosses. (Voir illustration, page 159.)

Œufs à la neige. — On bat en neige 3 blancs d'œufs dans lesquels on ajoute 100 gr. de sucre en poudre bien vanillé. Puis on fait bouillir dans un sautoir 1/2 litre de lait avec une branche de vanille et l'on y fait tomber les blancs par cuillerées, on laisse pocher sans bouillir, et on retourne les œufs au bout de 2 minutes avec une fourchette. Quand ils sont un peu fermes au toucher, on les égoutte sur un linge, puis on se sert du lait de leur cuisson pour faire une crème anglaise qu'on laisse refroidir. On verse la crème dans un plat creux et on dispose les œufs dessus. Servir bien froid.

Boules de neige sur chocolat. — Faire des œufs à la neige comme ci-dessus mais bien ronds, les faire pocher dans l'eau et les servir sur une crème anglaise très chocolatée.

Nota. — En cuisant les œufs à la neige dans l'eau au lieu de lait ils sont bien plus beaux.

Flamri de semoule. — On fait bouillir 1/4 de litre de lait vanillé et on y fait cuire 75 gr. de semoule; on y ajoute 125 gr. de sucre, puis hors du feu, 6 gr. de gélatine trempée à l'eau froide et fondue au bain-marie avec très peu d'eau. Aussitôt on y mélange pendant que l'appareil de semoule est encore bouillant 4 blancs d'œufs en neige et on verse dans un moule mouillé. On enterre dans la glace cet entremets qui ne subit aucune autre cuisson et on démoule et sert avec sauce groseille et décor de fruits confits si l'on veut. (Voir illustration, page 171.)

Riz à l'Impératrice. — 100 gr. de riz Caroline, 100 gr. de sucre, 125 gr. de fruits confits, 6 gr. de gélatine, 4 jaunes d'œufs, 1/2 litre de lait, 1/4 de litre de crème fouettée, vanille.

Blanchir le riz à l'eau 2 minutes, l'égoutter et le cuire avec 3 décis de lait et une demi-gousse de vanille. Apprêter une crème anglaise avec 4 jaunes d'œufs délayés avec le sucre, la vanille et les 2 décis de lait restant, quand la crème est liée, ajouter hors du feu, la gélatine trempée et passer le tout au chinois, ajouter le riz lorsqu'il est bien cuit, refroidir le tout ensemble jusqu'à coagulation. A ce moment mélanger la crème fouettée et les fruits confits coupés en très petits dés (macérés au kirsch).

Verser cet appareil dans un moule à douille avec décors, et laisser prendre à la glace, si celle-ci fait défaut, mettre 2 gr. de gélatine en plus. Démouler

sur plat bien froid et entourer d'une bonne gelée de groseille, délayée avec du kirsch et bien lissée. (Voir illustration page, 171.)

Riz à la Mandarine. — Mêmes proportions et procédés que ci-dessus en remplaçant le parfum de la vanille par du zeste de mandarine, dans le riz et dans la crème. On ajoute un peu de carmin pour donner une teinte orangée, et remplacer les fruits confits par les zestes des 3 mandarines coupés en Julienne et blanchis à l'eau pendant 3 minutes. Sauf ces détails le travail est exactement le même que pour le riz à l'Impératrice. Dresser cet entremets dans un moule mouillé et faire prendre à la glace. Démouler et ranger autour une couronne de tranches de mandarines parées à vif, macérées une 1/2 heure avec du sucre, marmelade d'abricots légère et curaçao. L'entremets étant dressé semer dessus du zeste de mandarine, sauce à part. (Voir illustration, page 159.)

Profiterolles au chocolat. — Dresser des choux comme pour faire les salambos; les garnir intérieurement avec une crème Chantilly ou à Saint-Honoré, les dresser en pyramide sur un plat rond et les arroser d'une sauce chocolat chaude.

Sauce chocolat chaude. — Fondre 150 gr. de chocolat fin avec un bon verre d'eau, laisser cuire jusqu'à ce que cela forme comme une crème bien lisse, l'épaissir avec un peu de fécule délayée d'eau, mélanger encore gros comme une noix de beurre fin et verser sur les Profiterolles de façon à les bien napper.

Nota. — Cet entremets se sert froid mais la sauce se verse chaude dessus pour bien pénétrer partout. C'est à la fois un entremets et un gâteau.

Mont-Blanc aux marrons. — Fendre, tout autour, la peau à 500 gr. de marrons de bonne qualité. Les mettre dans une casserole d'eau froide sur le feu jusqu'au premier bouillon. Les éplucher vivement en les retirant de l'eau un par un, et sans leur donner le temps de refroidir les rejeter à mesure dans du lait bouillant et vanillé, dans lequel il faut finir de les cuire. Les égoutter sur un tamis fin au travers duquel on les passe.

Cuire alors, au boulet, dans un poêlon de cuivre, 150 gr. de sucre en morceaux additionnés d'un verre à madère d'eau avec une gousse de vanille. Mélanger la purée de marrons et gros comme une noix de beurre à ce sirop et travailler.

Mettre cette crème de marrons dans une poche munie d'une douille ronde assez fine. Prendre un moule à savarin dont on beurre et saupoudre de sucre l'intérieur et le remplir en faisant couler la crème de marrons qui doit s'enchevêtrer et former comme un nid. Retourner le moule sur un plat rond bien froid et l'enlever avec précaution. Remplir le puits central, au dernier moment, de crème Chantilly dressée en dôme.

Salade d'oranges et de bananes. — Couper en tranches 8 oranges, 6-8 bananes, les saupoudrer de 200 gr. de sucre en poudre. Les arroser d'un peu de maraschino et de vin blanc et laisser reposer 1 heure au froid. Servir dans des coupes à champagne avec des biscuits.

Turban d'Agen. — Cuire 125 gr. de riz au lait vanillé, ajouter 100 gr. de sucre, et 10 gr. de gélatine fondue à part. Quand l'appareil commence à

refroidir, mélanger 1/4 de litre de crème fouettée, verser cette composition dans un moule à couronne, faire prendre sur glace, démouler sur un plat rond et garnir le vide du milieu avec une compote de pruneaux au vin rouge liée avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots et bien froids.

Mousseline aux framboises. — Passer au tamis de crin 500 gr. de framboises, mélanger 200 gr. de sucre glace et laisser fondre. Ajouter un demi-jus de citron et 5 feuilles de gélatine fondue. Avant de laisser prendre en gelée, mélanger 250 gr. de crème fouettée.

Verser en coupe ou en saladier, tenir sur la glace et servir avec quelques belles fraises dessus et des biscuits cuiller coupés en deux autour.

Nota. — Avoir soin de ne jamais passer les fruits autrement que dans un tamis de crins, le tamis métallique ferait noircir ou violacer les fruits par oxydation.

Mayonnaise au chocolat. — Mettre 250 gr. de chocolat à fondre dans très peu d'eau. Pendant ce temps travailler à la spatule 200 gr. de sucre et 6 ou 7 jaunes d'œufs. Les mêler alors au chocolat bien cuit, redonner un seul bouillon et ajouter hors du feu 150 gr. de beurre fin.

On peut augmenter le volume avec 3 blancs en neige, mais la couleur chocolat est moins accentuée; se sert froide en compotier.

Entremets de fruits froids.

Fraises à la Cardinal (6 personnes). — On fait rafraîchir sur glace 500 gr. de grosses fraises bien fermes et bien saines, puis on passe au tamis 250 gr. de framboises, on ajoute à cette purée 150 gr. de sucre glace, une cuillerée à café de jus de citron et on laisse fondre le sucre à froid en tenant cette purée sur glace.

On dresse les fraises en coupe ou timbale bien glacée, on les nappe avec la sauce Melba et on sème dessus des amandes fraîches effilées.

Sauce Melba (purée de framboises). — On emploie la purée de framboises fraîche et sucrée pour du riz aux fruits ou à la crème, des crèmes glacées ou des entremets. On la sert aussi très volontiers avec de la glace vanillée (dans des coupes). Voir Pêches Melba.

Fraises à la Singapour. — On fait macérer ensemble avec sucre et kirsch, 500 gr. de fraises des bois et 250 gr. d'ananas frais coupé en petits dés. On tient le tout sur la glace, puis on apprête un riz à l'Impératrice qu'on dresse dans un moule à bordure. Démouler sur un plat rond bien froid et poser les fraises et l'ananas au milieu, puis, avec le sirop de la macération, lié avec de la purée d'abricots frais, on arrose le tout.

Fraises à la Chantilly. — Préparer une bonne crème Chantilly aussi ferme que possible, la sucrer et vaniller au dernier moment, puis avec une poche et une douille cannelée on dresse cette crème en couronne sur plat rond et on garnit le centre de belles fraises bien saines tenues sur glace et poudrées de sucre vanillé. (Voir illustration, page 171.)

Fraises Margot. — On apprête un Bavarois aux fraises avec très peu de gélatine, on le verse dans une timbale ou une coupe de cristal assez large que l'on tient dans la glace pilée, quand le Bavarois est pris, on range dessus de grosses fraises et entre chacune on pousse à la poche avec une douille cannelée un point de crème Chantilly. Semer sur le tout quelques pistaches effilées. (Voir illustration, page 171.)

Turban aux fraises. — Dans le centre d'un savarin au kirsch dresser des fraises bien parfumées et les recouvrir d'un dôme de crème Chantilly, sur lequel on pique des petites fraises des bois.

Arroser au moment de servir avec une purée de framboises sucrée et bien glacée.

Poires à la Cardinale. — On traite les poires exactement comme il est dit pour les pêches du même nom, ou les fraises.

Poires à la Joinville. — On fait une crème renversée au caramel dans un moule à bordure uni; quand elle est froide, on la démoule sur un plat rond et on dresse au milieu une compote de poires cuites dans un sirop vanillé et citronné. On recouvre ces poires copieusement de crème Chantilly bien ferme. Décorer à la poche avec une crème légèrement rosée. Sauce abricot au kirsch délayée avec un peu du sirop des poires.

Poires Almina. — Faire pocher au sirop vanillé de belles poires fondantes partagées en deux. Préparer une crème avec 3 jaunes d'œufs; 100 gr. de sucre et une 1/2 cuillerée à café de fécule, on y verse 2 décis de lait, un zeste d'orange et on prend sur le feu sans laisser bouillir. Quand cette crème est froide on y ajoute 2 cuillères de crème double bien fraîche, et le zeste d'une orange taillé en fine Julienne et fortement blanchi. Puis, on dresse les poires froides à côté l'une de l'autre dans un plat creux, on les nappe avec la crème et on met une cuillerée de Chantilly entre chaque. (Voir illustration, page 157.)

Poires à la Mauresque. — On fait pocher au sirop vanillé de belles demi-poires fondantes, puis on les laisse refroidir. On les dresse dans un compotier ou un plat creux et on les nappe avec une bonne crème anglaise au chocolat froide que l'on a épaissie avec une pincée de fécule. On sème par-dessus une pincée d'amandes grillées et on dresse au milieu du plat de la crème Chantilly. Entre chaque poire, on met une demi-banane pochée au sirop et bien froide. (Voir illustration, page 157.)

Abricots à la Royale. — Dresser des moitiés d'abricots sur une bordure de semoule à la crème fouettée, parfumée et décorée avec une crème au beurre au café. Au centre du plat de la crème Chantilly bien ferme. Très joli plat qui peut se faire avec des pêches ou d'autres fruits.

Pêches à la Cardinal. — On procède exactement comme pour les fraises du même nom, mais avec cette différence que les pêches sont pochées d'avance au sirop vanillé, soit entières, soit par moitiés, et refroidies sur glace. (Voir illustration, page 169.)

Pêches à l'Aurore. — Faire prendre en coupe creuse en cristal, un léger Bavarois à la vanille bien épaissi d'un peu de fécule et dans lequel on mélange

une fois refroidie, un peu de purée de fraises fraîches bien glacée. Poser les pêches et semer par-dessus des amandes effilées et grillées.

Pêches à la Réjane. — Faire des petites croustades en pâte brisée ou sucrée. Garnir le fond avec une cuillerée de crème au kirsch et laisser bien prendre au frais. On dresse sur chacune une demi-pêche retournée pochée au sirop et refroidie, puis on met une couronne de petites fraises des bois entre la pêche et le bord de la tartelette. On remplit le creux des pêches avec de la crème Chantilly dressée à la poche. A défaut de fraises, on peut mettre des demi-cerises confites. (Voir illustration, page 169.)

Melon en surprise. — Par une incision pratiquée autour de la queue on fait une ouverture par laquelle on vide le melon de ses graines et eau, on le remplit alors avec toutes sortes de fruits frais, crus de saison, on y verse 3 cuillères de sucre, un verre à liqueur de kirsch; on rebouche et tient 2 heures dans la glace pilée (pas salée). Présenté entier on se sert comme dans une timbale puis on partage les tranches ensuite pour en mêler la chair aux fruits. C'est délicieux.

Macédoine de fruits à la gelée. — Fraises, framboises, groseilles rouges et blanches, un peu de cassis, cerises, pêches, abricots, amandes fraîches épluchées, etc..., tous ces fruits (très mûrs pour qu'il ne soit pas utile de les faire cuire), peuvent entrer dans la Macédoine. On les réunit dans un beau saladier de cristal ou une timbale en argent (les gros fruits étant pelés et coupés en quartiers). On verse dessus un sirop froid soit au kirsch ou au marasquin ou au champagne, mais collée avec 6 gr. de gélatine. On tient sur glace jusqu'au dernier moment et on dresse le récipient sur serviette.

Fruits rafraîchis au champagne. — On prépare une macédoine de fruits comme ci-dessus, que l'on dresse de la même manière, mais au lieu de les baigner de gelée on les recouvre avec un sirop froid pesant 32 degrés, on y ajoute un grand verre de champagne sec ou autre liqueur et on tient bien enfoui dans la glace non salée, pendant 2 heures.

Fruits rafraîchis pour l'hiver. — Mélanger, un peu d'oranges en tranches, un peu de poires émincées et une pomme fondante avec une 1/2 boîte d'ananas, 3 bananes, 100 gr. de sucre. Couper les bananes en rondelles, ajouter l'ananas coupé en petits dés, dresser le tout dans un compotier et l'arroser avec le jus de l'ananas sucré, dans lequel on mettra un peu de vin blanc ou du kirsch.

Fruits à la crème vanillée. — Fraises ou framboises, petits macarons, crème à la vanille. Couvrir le fond d'un compotier, avec les fruits sucrés, placer dessus les macarons, encore des fruits et recouvrir avec la crème à la vanille chaude. Après refroidissement, décorer avec de beaux fruits et servir.

Framboises à la crème aigre. — Mélanger de la crème avec du lait caillé, mais égoutté. Fouetter pendant une dizaine de minutes, jusqu'à consistance et verser le mélange sur des framboises (ou autre baies sucrées). Parsemer la surface avec des noisettes hachées ou râpées.

LES GLACES

Les glaces qui ne sont autre chose que des crèmes ou des sirops de fruits congelés, se font généralement au moyen d'un instrument bien connu appelé : sorbetière, mais on peut s'en passer et dans une cuisine familiale cet outil est assez rare. Cependant les glaces sont des entremets faciles à faire et qui plaisent à tous. Voici un procédé lorsque l'on n'a pas de sorbetière.

Comment faire une glace sans sorbetière. — Très facilement, surtout si l'on a un bassin à blancs d'œufs, mais même sans cela, en mettant son appareil à glacer dans un faitout ou une marmite ronde sans queue. Enfouir ensuite cette marmite dans une bassine plus grande contenant de la glace pilée et salée, puis, lui imprimer de la main gauche un mouvement de rotation pendant que la main droite armée d'une spatule s'appuyant sur le bord de l'instrument décolle à mesure la crème qui se glace autour, faisant ainsi l'office du batteur de la sorbetière. La glace prend ainsi très bien, mais moins vite que dans une sorbetière fermée, en raison de la température ambiante.

Glace à la vanille. — La glace n'est autre qu'une crème anglaise prise à la glace, mais il faut des proportions déterminées de sucre parce que, trop sucrée elle ne tient pas et reste molle et, pas assez sucrée elle est dure et sèche.

Il faut donc lier sur le feu sans laisser bouillir : 200 gr. de sucre semoule travaillé avec 8 à 10 jaunes d'œufs, puis verser dessus 3/4 de litre de lait bouillant vanillé; quand la crème est prise la passer et laisser refroidir, puis la prendre en glace soit à la sorbetière, soit comme il est dit ci-dessus. On peut la rendre plus moelleuse en y ajoutant 5 à 6 cuillères de crème épaisse non fouettée. (Voir illustration page 185.)

Glace au café. — Procéder comme pour la glace à la vanille, mais en employant 4 décis de lait et 1 déci de café très fort pour faire la crème. Ajouter aussi quelques gouttes d'essence de café.

Glace au chocolat. — Procéder comme pour la glace à la vanille. Ajouter 150 gr. de chocolat ou 40 gr. de cacao. Si on emploie du chocolat, on sucre un peu moins la crème. Le contraire si on emploie du cacao.

Glace pralinée. — Composition de glace vanillée sans parfum, ajouter quand elle est prise dans la sorbetière 125 gr. de pralin réduit en poudre.

Glace Nelusko. — Préparer une glace au chocolat peu chocolatée et mélanger 75 gr. de pralin en poudre.

Glace Plombière. — Glace à la vanille dressée dans un moule, bas de préférence, en le garnissant, par couches alternées, de glace à la vanille, de biscuits à la cuiller imbibés au kirsch et de fruits confits coupés en dés et aussi macérés au kirsch.

Glace Alhambra. — Glace à la vanille, sucrer un peu plus la crème, et ajouter quand elle est bien froide, une assez forte proportion de purée de fraises fraîches bien parfumées.

Nota. — Pour tous ces appareils, travailler longuement le sucre et les jaunes et bien prendre la crème sur le feu jusqu'au moment où elle menace de bouillir.

Une crème insuffisamment cuite est sèche une fois glacée. Au cas où la composition serait surprise par un bouillon, la remuer vivement avec le fouet.

Les glaces aux fruits.

Pour ces glaces le principe est tout à fait différent et reste le même pour tous les fruits employés, cependant il y a des fruits qui donnent une purée grasse comme la fraise, framboise, abricot, etc..., et d'autres ne donnent qu'un jus comme de l'eau, tels citrons, oranges, ananas. Ces dernières glaces devront être un peu plus sucrées. Ici le pèse-sirop est indispensable.

Glace aux fraises (8 personnes). — 500 gr. de fraises, 200 gr. de sucre en morceaux, 4 décis d'eau, une gousse de vanille, jus de citron, quelques gouttes de carmin.

On fait un sirop avec le sucre, l'eau et la vanille, lorsqu'il a jeté quelques bouillons, on le fait refroidir, puis on y ajoute la purée obtenue avec les fraises passées au tamis de crins; on y met le jus d'un demi-citron, un peu de carmin pour aviver la couleur et on pèse avec le pèse-sirop qui doit marquer 18 à 19 degrés; si le sirop pèse davantage, on ajoute de l'eau froide, et au contraire s'il pèse moins on ajoute du sucre, en poudre pour qu'il soit plus vite fondu. On arrive ainsi, sinon du premier coup, du moins en tâtonnant à amener le sirop à la densité nécessaire pour qu'il prenne en glace et que celle-ci soit moelleuse.

Il ne reste plus qu'à prendre comme les autres glaces. (Voir illustration, page 185.)

Glace aux framboises. — Même procédé, mais inutile de forcer la couleur, la purée de framboises étant bien assez rouge.

Glace aux poires. — Celle-ci peut se faire avec une purée de poires crues passées au tamis de crins si elles sont de qualité fondante. Si elles sont dures on les cuira au sirop vanillé et on les passera au tamis après, en se servant bien entendu du sirop de cuisson.

Glace aux pêches ou abricots. — 500 gr. de fruits passés au tamis de crins et mélangés dans le sirop.

Dans toutes les glaces aux fruits, même celle à l'orange ajouter du jus de citron qui fait ressortir le parfum du fruit.

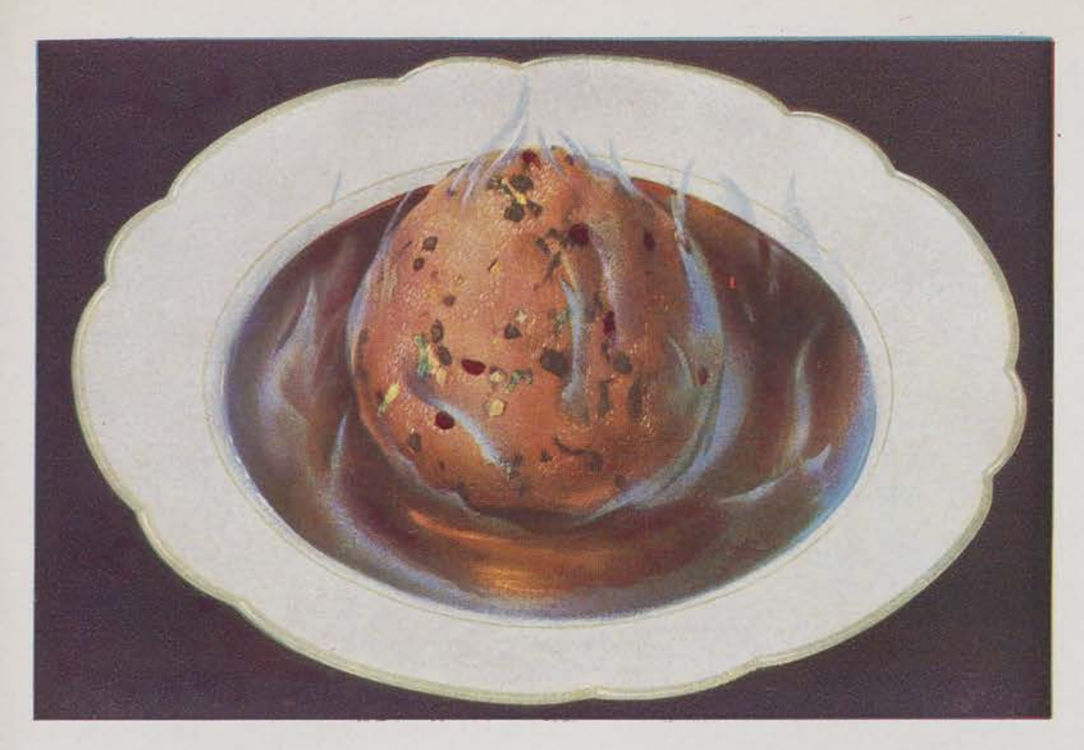
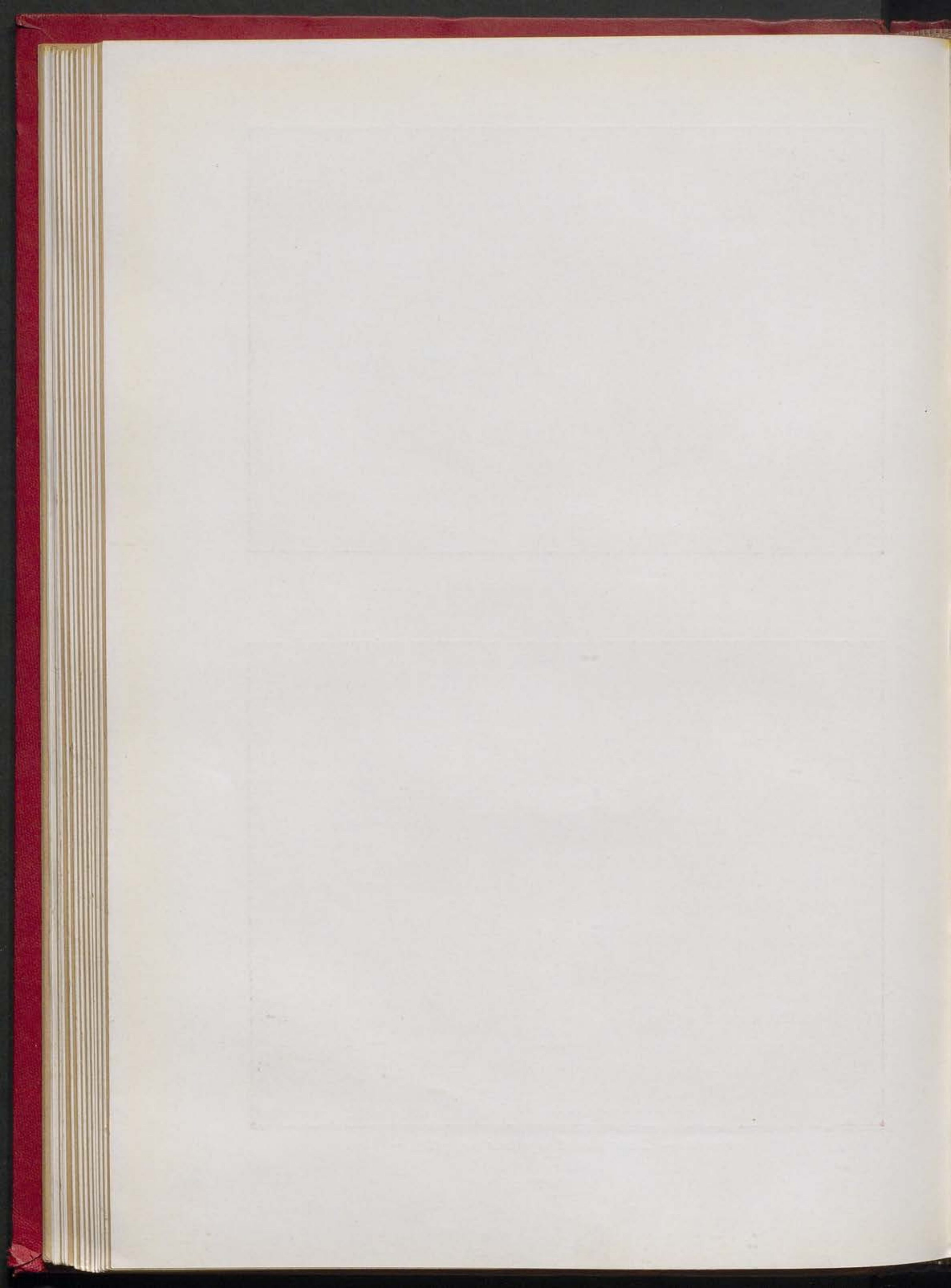


Fig. 83. — Plum pudding anglais flambant (voir page 124).



Fig. 84. — Crème Beau Rivage (voir page 139).



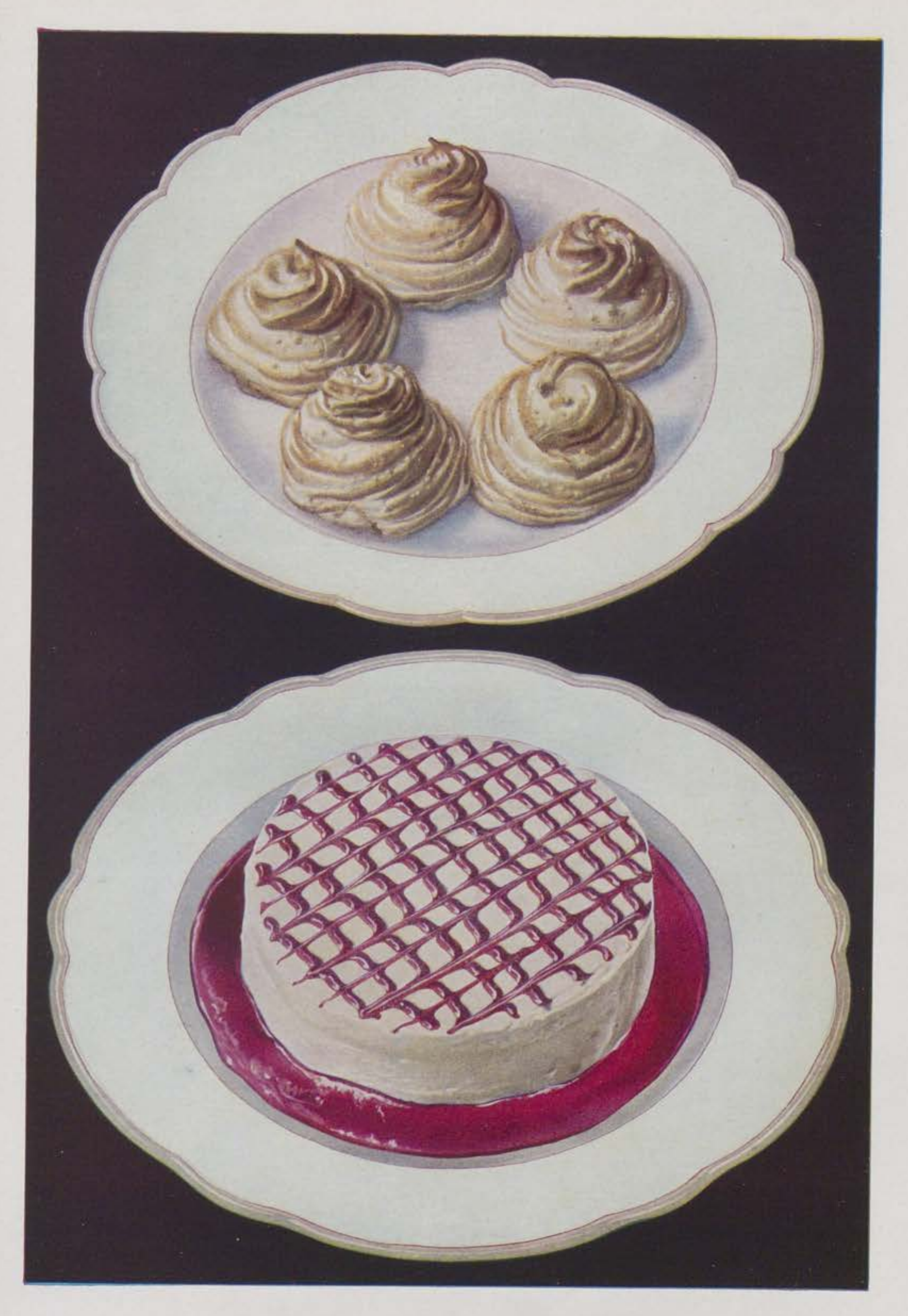


Fig. 85. — Pommes meringuées (voir page 138).

Fig. 86. — Marquise Alice.

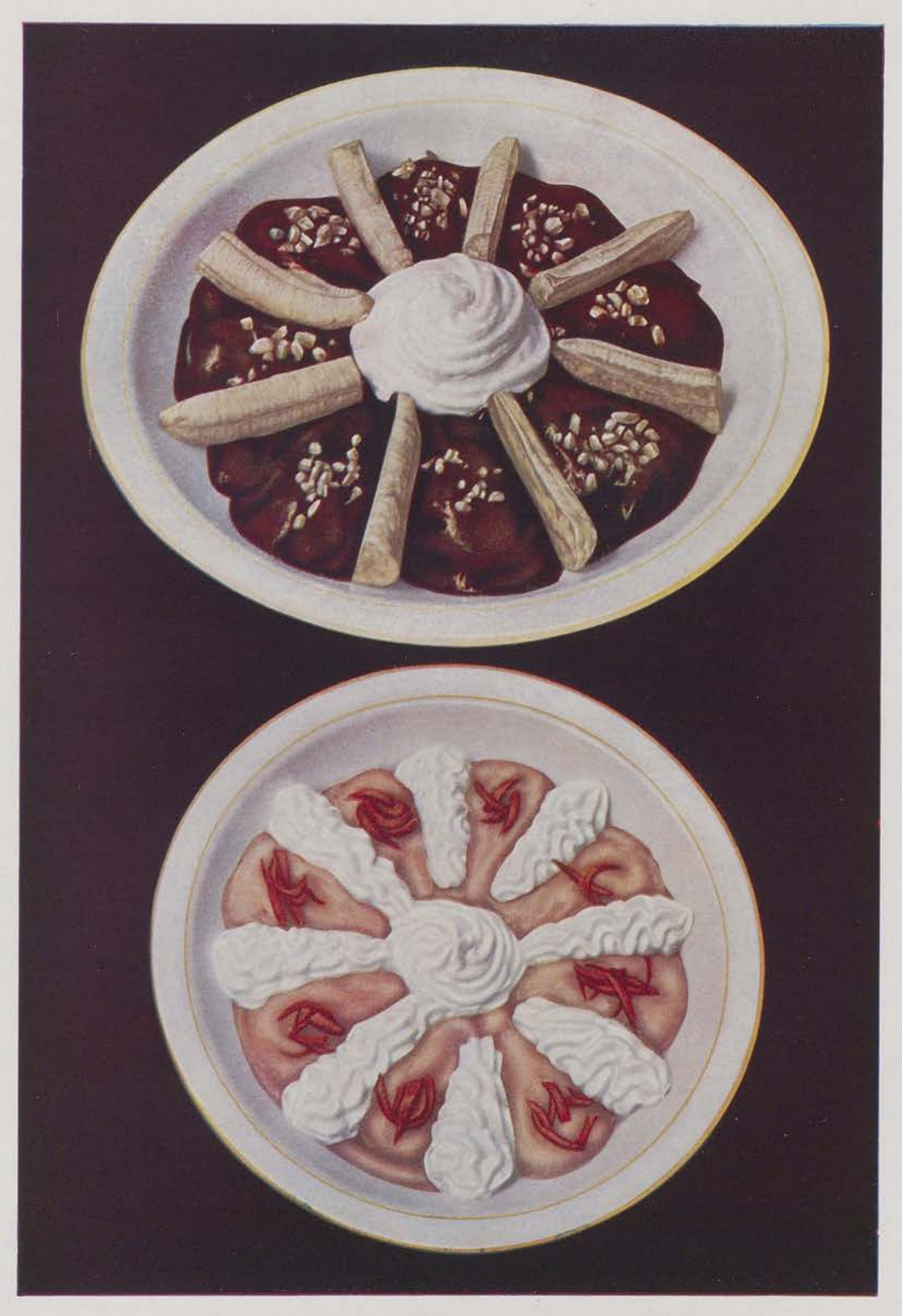


Fig. 87. — Poires à la Mauresque (voir page 149).

Fig. 88. — Poires glacées Almina (voir page 149).



Fig. 89. — Ile flottante pralinée (voir page 146).
Fig. 90. — Riz à la mandarine (voir page 147).

Glace au citron. — Préparer un sirop comme pour la glace aux fraises, sans vanille, et y infuser le zeste d'un citron finement gratté. Le laisser refroidir et y presser le jus de 4 citrons, amener le sirop ensuite à 21° au lieu de 19.

Parfait au café. — Proportions : 200 g. de sucre, 1 déci de café très fort, 8 jaunes d'œufs, 3/4 de litre de crème fouettée.

Cuire le sucre, avec le café, au filet (Voir sucre cuit). Verser alors doucement ce sirop bouillant sur les jaunes d'œufs en les remuant. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement froid. Mélanger la crème fouettée et verser l'appareil dans un moule à parfait (moule à glace en forme de pain de sucre, fermant hermétiquement. On mastique le couvercle avec du beurre et on sangle pendant 3 heures. (Voir page 185).

Nota. — On peut également faire des parfaits à la vanille, au chocolat, au praliné, etc...

Les parfaits ne nécessitent pas de glaçage préalable, mais la crème étant mise molle dans le moule, il faut plus de temps pour obtenir un démoulage impeccable.

Mandarines givrées en surprise. — Préparer une glace aux mandarines avec 12 mandarines vidées proprement (sans endommager l'écorce), par une ouverture circulaire pratiquée du côté de la queue du fruit. Quand la glace est faite en remplir les écorces de mandarines que l'on referme avec la rondelle retirée. Les mettre à mesure dans un rafraîchissoir fortement sanglé ou à défaut dans un grand moule à Charlotte placé dans de la glace salée. Fermer, le moule, le recouvrir de glace salée et pilée, de façon à former glacière. Les y laisser une demi-heure, les asperger de quelques gouttes d'eau avec un pinceau et les laisser givrer ainsi jusqu'au moment de servir. Les dresser vivement sur serviette. Prendre de préférence des mandarines ayant feuilles et queues, la présentation est plus jolie. (Voir illustration, page 183.)

Pêches à la Melba. — Ce délicieux entremets est des plus faciles à exécuter. On prépare une excellente glace à la vanille, on fait pocher dans du sirop vanillé des pêches partagées en deux. Laisser refroidir les pêches sur glace jusqu'au moment de servir, puis dresser la glace à la vanille dans un beau saladier en cristal ou une coupe creuse ou une timbale en argent que l'on a tenu sur glace. Disposer les pêches sur la glace, les arroser avec une purée de framboises sucrées et glacées. Dresser rapidement et au dernier moment (Voir illustration, page 183.) Se fait aussi avec : poires fondantes ou fraises, mais celles-ci crues.

Quelques fantaisies dans les desserts glacés.

Coupe Viennoise. — Garnir des petites coupes à fruits avec de la glace au café (voir ce mot) et couler une bordure de crème Chantilly avec une poche et douille cannelée (Voir illustration, page 183.)

Coupe Marinella. — Glace aux fraises dressée en coupes, crème Chantilly rosée par un peu de purée de framboises pour décorer le dessus en forme de 8. (Voir illustration p. 183.)

Coupe glacée Litvine. — Fruits de saison macérés au kirsch au fond de la coupe, glace vanille par dessus, un petit monticule de Chantilly au kirsch au sommet. (Voir illustration, p. 183.)

Coupe Démon. — Glace à l'ananas arrosée de sauce framboise, entourer le tour de la coupe de tranches d'oranges parées à vif et macérées au grand marnier. Pas de crème Chantilly. (Voir illustration, p. 183.)

L'Assiette Martiniquaise. — Glace à l'orange dans une assiette à gâteaux, bordure de Chantilly autour, rondelles de bananes macérées au rhum sur la glace.

Le Caprice d'Arlette. — Dans une assiette à gâteaux, glace à la vanille mélangée de morceaux de marrons glacés. Bordure de Chantilly parfumée, café autour.

La Créole Neigeuse. — En coupe à fruits, glace au chocolat mousseuse, bien étalée à plat, puis disposer dessus des gros points de crème Chantilly et une rondelle de banane macérée au rhum sur chaque point de crème.

Assiette Tentation. — Glace pistache au centre en forme un peu allongée avec semi d'amandes effilées et grillées dessus. Poser une demi-pêche au sirop d'un côté et de la crème de chantilly de l'autre. La glace pistache est une glace vanille avec 50 gr. de pistaches broyées au kirsch et verdies.

Les compotes de fruits.

Les fruits pour compotes ne doivent pas être trop mûrs, ils seront pochés par moitiés ou par quartiers, suivant leur nature et leur grosseur, dans un sirop assez sucré et vanillé. Certains fruits comme la poire, la cerise ou les pruneaux peuvent être cuits dans un sirop composé de vin rouge et de sucre et parfumé à la cannelle au lieu de vanille.

Le sirop de cuisson doit être ensuite réduit et, dans certains cas, lié avec soit de la marmelade d'abricots ou un peu de fécule, mais, en principe, le jus réduit est le seul accompagnement des compotes.

Compote d'abricots. — On partage les abricots en deux et on les jette dans un sirop vanillé pesant environ 18 degrés. On les laisse pocher seulement 7 à 8 minutes, puis on les égoutte, on fait réduire le sirop de moitié, on dresse les abricots et on les arrose du sirop. Mettre sur les abricots les amandes extraites des noyaux et fendues en deux.

Compote de pêches. — Même procédé que pour les abricots mais la pêche ne s'écrasant pas aussi facilement que les abricots peut bouillir doucement. Quand elle est cuite on ôte la peau (pas avant).

Compote de cerises. — On les énoyaute et les poche dans un sirop fait de vin ou d'eau et cuit très fortement. La cerise rendant beaucoup d'eau, il faut que le sirop soit très réduit avant d'y jeter les cerises et encore le réduire après

les avoir égouttées, ce sirop peut même être lié d'un peu d'arrow-root ou de fécule et additionné d'un peu de kirsch.

On peut laisser les cerises entières avec leurs queues coupées au milieu.

Compote d'ananas. — Couper en tranches minces un ananas, dont on a supprimé le cœur, au moyen d'un vide-pommes, on le fait pocher dans un sirop vanillé, assez fortement sucré. On dresse l'ananas en couronne dans un compotier et on l'arrose avec le sirop réduit aromatisé au rhum ou au kirsch. Quand on emploie un ananas de conserve, on procède de même, mais on fait le sirop avec le jus contenu dans la boîte.

Compote de pruneaux. — On fait tremper les pruneaux la veille dans de l'eau ou dans du vin. On les fait cuire lentement dans un sirop fait avec le vin ou l'eau ayant servi à les faire tremper et du sucre.

Compote de fraises. — On fait pocher sur le côté du feu les fraises dans un sirop cuit au boulet parfumé à la vanille. Quand les fraises ont rendu leur eau, on les dresse dans un compotier, puis on fait réduire le sirop et on le lie avec un peu de gelée de groseilles.

Compote de pommes. — Si on veut servir les pommes entières, il faut les choisir petites, les peler et les vider avec un tube, puis on les citronne et les fait pocher au sirop vanillé. On peut aussi les cuire en quartiers. Bien surveiller la cuisson s'il s'agit de pommes fragiles.

Compote de poires. — Suivant la grosseur des poires elles sont laissées entières ou partagées en deux et même plusieurs quartiers. La plupart des poires peuvent bouillir, on peut aussi colorer le sirop au carmin ou le faire au vin rouge pour avoir des poires roses.

Compote de bananes. — Les pocher doucement dans un sirop avec un peu de rhum. Les laisser entières ou les fendre en deux en longueur, réduire le sirop et le lier de marmelade d'abricots.

Compote de prunes. — Toutes les prunes peuvent se servir en compote, les quetsches par exemple se partagent en deux.

Compote rhubarbe. — On coupe les tiges de rhubarbe en morceaux de 5 cm. de long, on les épluche et on les jette dans une très petite quantité de sirop très fort, car la rhubarbe rend beaucoup d'eau. Elle se met facilement en purée; au moindre bouillon, il est préférable de couvrir la compote d'un papier blanc et de la faire pocher au four. Egoutter avec précaution et réduire le sirop pour verser dessus.

Compote de Macédoine. — Cette compote est composée de toutes sortes de fruits. Ceux-ci sont généralement cuits séparément dans le même sirop et l'un après l'autre. Toutefois, différentes espèces de fruits peuvent être cuites en même temps. Les fruits qui rendent leur couleur en cuisant seront pochés à part.

Tous les fruits sont ensuite réunis et arrosés du sirop légèrement lié.

LES CONFITURES ET LES GELÉES

Les confitures jouent un rôle important dans l'alimentation et dans l'économie ménagère.

Elles constituent un aliment parfaitement sain, toujours apprécié, très économique, dont la préparation ne présente aucune difficulté et d'une conservation absolue en vue de l'hiver.

Pour toutes ces raisons nous estimons de notre devoir d'en encourager la fabrication dans tous les ménages.

Confiture d'abricots. — Prendre des abricots bien mûrs, les partager en deux, les peser ensuite et prendre les 3/4 de leur poids de sucre que l'on fait cuire avec assez d'eau pour le faire fondre. Lorsque le sirop a bouilli pendant 7 à 8 minutes, ajouter les abricots. Cuire à feu vif (en remuant au fond pour ne pas laisser attacher) jusqu'à la nappe, c'est-à-dire que le sirop retombe lentement de l'écumoire et par « flocons ». On mélange alors à la confiture quelques amandes retirées des noyaux et on met en pots. Quand la confiture est froide, on recouvre le dessus avec des ronds de papier paraffiné ou enduits de vaseline neutre, ce qui vaut mieux que l'alcool que l'on a coutume de mettre et qui s'évapore. Fermer les pots avec 2 rondelles de papier.

Confiture de prunes reine-claude. — Même procédé que pour les confitures d'abricots en cuisant vivement pour conserver la couleur verte.

Confiture de mirabelles. — Énoyauter les mirabelles, les peser et les mettre dans une grande terrine avec 750 gr. de sucre cristallisé par kilo de fruits. Bien mêler le tout et laisser macérer 24 heures, puis, sans qu'il soit besoin d'ajouter d'eau, mettre à cuire en remuant à la spatule jusqu'à ce que ce soit clair et à la goutte.

On peut aussi faire de même pour les abricots s'ils sont bien mûrs.

Confiture de quetsches. — Procéder comme pour les abricots avec des fruits très mûrs et le même poids de sucre que de fruits, ces prunes étant assez sèches et peu sucrées. Les faire macérer la veille comme il est dit pour les mirabelles et les cuire avec plus ou moins d'eau suivant la quantité qu'ils ont rendue.

Confiture de rhubarbe. — On épluche la rhubarbe coupée en petits morceaux et on la met dans une terrine avec son même poids de sucre cristallisé, on laisse macérer pendant 2 heures puis on fait cuire le tout ensemble jusqu'à obtention d'une marmelade bien réduite, et on met en pots. La cuisson est longue en raison de l'eau que rend la rhubarbe.

Confiture de sureau. — Le sureau n'est pas seulement une plante officinale, son fruit constitue une bonne et très saine confiture de ménage. On égrène des baies de sureau bien noires, on les met dans la bassine avec les 3/4 de leur poids de sucre cristallisé et on cuit en brassant bien le fond de la bassine.

Confiture de coings. — Avec le fruit cuit on peut, après avoir fait la gelée, préparer une sorte de confiture. On laisse alors un peu de la cuisson à laquelle on ajoute un peu d'eau et un poids de sucre équivalent à peu près au poids des fruits. Puis on fait cuire le tout ensemble en raclant le font de la bassine jusqu'à ce que le sirop forme la nappe. A consommer assez vite.

Confiture de pêches. — Employer de la petite pêche de plein vent bien mûre; on la traite comme les abricots, mais il faut enlever la peau.

Confiture de poires. — Peler les poires, les citronner, les couper en quartiers, ôter les pépins et les blanchir à l'eau citronnée jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites. Ensuite on fait un sirop avec le même poids de sucre que de poires. On cuit ce sirop 5 à 6 minutes avec assez d'eau pour que les poires soient bien baignées, on y jette celles-ci bien égouttées de leur première eau. Laisser cuire lentement jusqu'à ce que les fruits soient cuits. Ensuite on active la cuisson pour donner de la consistance au sirop et quand il est devenu assez épais on met le tout en pots.

Confiture de quatre-fruits. — Prendre même quantité de pêches, abricots, reines-claude et mirabelles, les énoyauter, faire macérer 12 heures avec 750 gr. de sucre cristallisé par kilo de fruits et cuire comme il est dit plus haut.

Confiture du couvent (**quatre-fruits,** 2e formule). — Employer ici les fruits rouges, groseilles, framboises, fraises et cerises.

Préparer d'abord la confiture de cerises comme il est dit plus loin, et quand elle est à moitié cuite on ajoute les 3 autres fruits (les groseilles égrainées mais entières). Finir de cuire complètement le tout. Mettre kilo pour kilo de sucre et fruits.

Confiture de fraises. — On fait cuire le sucre (500 gr. par kilo de fraises), au soufflé, puis on y jette les fraises et on laisse mijoter sur le côté du feu pendant une dizaine de minutes, en l'écumant. Ensuite, on verse le tout sur un tamis de crins et on laisse bien égoutter. On recuit le sirop qui s'est trouvé dilué par l'eau que les fraises ont rendue, jusqu'à ce qu'il revienne au même degré. Remettre les fraises qu'on laisse encore 1/4 d'heure sur le côté du feu. On les égoutte de nouveau et on recuit encore le sirop pour remettre une dernière fois les fruits qui mijoteront doucement jusqu'à ce que le sirop fasse nappe. N'empoter que le lendemain, afin que les fraises ne remontent pas toutes dessus.

Confiture de cerises. — Même procédé que pour les fraises, mais avec 375 gr. de sucre, si la cerise est sûre et 250 gr. seulement par livre si elle est très sucrée.

Confiture de framboises entières. — On met tout ensemble dans la bassine les framboises avec les 3/4 de leur poids de sucre cristallisé et on cuit en remuant lentement pour empêcher de brûler au fond, jusqu'à ce que l'on aperçoive le fond de la bassine, on met en pots aussitôt. Cette marmelade est délicieuse.

Confiture de cassis. — On peut la faire soit de la même façon que la framboise (ce qui, en somme, est plutôt une marmelade qu'une confiture), ou employer le procédé suivant : 750 gr. de sucre par kilo de cassis, on le fait cuire au petit soufflé avec un peu d'eau puis on y jette le cassis bien égrené et nettoyé, on le laisse crever 6 à 8 minutes sur le côté du feu et on l'égoutte dans un tamis de crins. On passe ensuite ce cassis pour en faire une purée que l'on remet à cuire avec le sirop en remuant et appuyant au fond de la bassine pour empêcher de brûler. Quand la confiture forme la nappe, on la met en pots, c'est une gelée.

Confiture d'oranges. — On prend une douzaine d'oranges de bonne qualité, on les pique très fortement tout autour avec une fourchette pour traverser la peau, et on les met à tremper dans l'eau froide pendant 3 jours, en changeant l'eau tous les jours 2 fois, et en veillant à ce qu'elles baignent bien. Le troisième jour on les fait cuire entières dans une grande quantité d'eau, en les mettant à l'eau froide. La cuisson qui est très longue se reconnaît à ce qu'on peut aisément faire pénétrer une paille dans les oranges. On les met alors dégorger à l'eau froide jusqu'au lendemain afin de bien enlever la plus grande partie de l'amertume. Partager les oranges en 4 ou 6 quartiers suivant la grosseur, retirer les pépins et peser les fruits, et ajouter le même poids de sucre cristallisé. Mouiller avec le jus de 6 oranges fraîches, ajouter les quartiers d'oranges cuits, et faire cuire le tout ensemble jusqu'à ce que le sirop fasse la nappe. Bien écumer la confiture pendant sa cuisson.

Confiture d'oranges (2e formule). — Gratter la superficie de 12 oranges pour n'enlever que le zeste, les piquer tout autour avec une aiguille et les laisser tremper 4 jours à l'eau en la changeant plusieurs fois, les faire cuire alors comme ci-dessus, les rafraîchir complètement puis les couper en rondelles minces d'un 1/2 cm., ensuite les peser et cuire avec autant de sucre plus le jus de 6 autres oranges et le zeste retiré des premières, ajouter encore un 1/2 litre de jus de pommes, cuire au filet, jeter les tranches d'oranges cuites dedans et laisser mijoter jusqu'à la nappe.

Jus de pommes. — Comme l'orange n'est pas un fruit gélatineux il faut employer du jus de pommes pour que la confiture fasse gelée. Ce jus de pommes s'obtient en cuisant avec 1 litre d'eau 1 kg de pommes coupées en quatre sans être pelées ni épépinées, les égoutter et recueillir le jus qui s'est chargé de toute la pectine (principe gélifiant du fruit). Ce jus de pommes est nécessaire pour faire prendre en gelée tout fruit non gélatineux de son naturel, sans dénaturer son goût.

Confiture de marrons ou de châtaignes. — Peler, cuire à l'eau sans sel des marrons ou des châtaignes. Égoutter et passer au tamis. Peser cette purée et

mettre dans la bassine le même poids de sucre en morceaux (pas cristallisé), avec un verre d'eau par kilo, et une branche de vanille. Cuire doucement ce sirop pendant 10 minutes et ajouter la purée de marrons, continuer la cuisson en frottant le fond de la casserole avec la spatule assez longtemps. Il faut 2 heures environ de cuisson (en ne cuisant pas à trop grand feu on n'est pas obligé de remuer constamment sauf vers la fin, alors qu'elle est plus compacte) Mettre en pots quand elle est bien épaisse.

Raisiné de ménage. — Peler des poires, tombées ou véreuses en éliminant les parties abîmées, et les cuire émincées dans de l'eau. D'autre part presser des raisins très murs dans un torchon et prendre 500 gr. de sucre pour 2 kg. de jus. Cuire jusqu'à consistance de sirop épais, mettre les poires bien égouttées et continuer de remuer au feu jusqu'à obtention d'une masse compacte.

Les gelées et marmelades, pâtes de fruits.

Certains fruits se conservent de préférence sous forme de gelées, tels la groseille, le coing, etc.

Gelée de groseilles. — Écraser les groseilles avec la main et leur donner un bouillon, les égoutter et quand elles sont un peu attiédies on les presse au torchon. Peser le jus obtenu et cuire à feu pas trop vif avec même poids de sucre. Écumer soigneusement jusqu'à ce que le sirop fasse la nappe. Gelée très vite prête, la surveiller attentivement, car si on la laisse dépasser le degré de cuisson, la confiture forme poix au lieu de gelée. Ajouter un peu de jus de framboises aux groseilles pour donner un goût plus fin.

Gelée d'oranges. — Prendre une douzaine d'oranges bien mûres, les partager en deux, vider l'intérieur avec une cuillère en argent en ayant soin d'ôter la peau blanche et les pépins qui contiennent beaucoup d'amertume. Écraser alors un peu de cette pulpe d'oranges dans un poêlon de cuivre non étamé, puis, au premier bouillon, on égoutte dans un torchon et on presse pour bien exprimer tout le jus. On pèse ce jus que l'on remet dans le poêlon avec le même poids de sucre en morceaux avec en plus, 5 ou 6 morceaux que l'on a frottés sur les zestes pour obtenir le parfum, cuire à petits bouillons en écumant soigneusement. Quand il n'écume plus retirer ce sirop; quand il est presque froid ajouter 8 gr. de gélatine fondue au bain-marie, et 2 décis de curaçao. Mettre sur glace, colorer avec un peu de carmin et, avant coagulation, dresser cette gelée soit dans les moitiés d'oranges vidées, soit dans des petites cocottes en porcelaine ou en argent, ou encore dans des petites croustades creuses en pâte feuilletée, etc. Se consomme de suite.

Gelée de framboises. — Même procédé que pour la gelée de groseilles. Pour obtenir une gelée il faut ajouter 1/3 de groseilles.

Gelée de cassis. — Moitié jus de cassis et moitié jus de groseilles et cuire avec 800 gr. de sucre par kilo de jus.



Fig. 91. — Pêches à la Cardinal (voir page 149)

Fig. 92. — Pêches à la Réjane (voir page 150).

Fig. 93. — Fraises à la Margot (voir page 149).

Fig. 94. — Fraises à la Chantilly (voir page 148).



Fig. 95. — Flameri de semoule (voir page 146). — **Fig. 96.** — Riz à l'impératrice (voir page 147)

Gelée de coings. — On pèse les coings que l'on citronne à mesure puis on les coupe en quartiers et on enlève les « cœurs et pépins », que l'on enveloppe dans un carré de mousseline. On met ces coings dans la bassine avec de l'eau de façon à les baigner largement, on y met les « cœurs » qui donnent plus de gélatine que les coings eux-mêmes, faire cuire complètement et égoutter. Ce jus de cuisson étant passé, on y ajoute le même poids de sucre et on remet sur le feu jusqu'à obtention de la nappe.

Gelée de pommes. — Procéder de même, mais sans peler ni épépiner les pommes. Les couper en quatre et les cuire avec assez d'eau pour bien les couvrir. Les égoutter et cuire le jus avec son même poids de sucre et un zeste de citron ou d'orange.

En général, la gelée de pommes sert à faire des entremets ou à solidifier des confitures qui sont faites avec des fruits qui ne sont pas gélatineux. Le fruit est ensuite employé comme marmelade.

Marmelade de pommes. — On fait cuire les pommes sans les éplucher mais coupées en quartiers avec assez d'eau pour les baigner, puis on les égoutte et on les passe au tamis. On remet cette purée à cuire avec le même poids de sucre ou seulement la moitié suivant désir. Un bon quart d'heure sur le feu et mettre en pots. Plus elle sera cuite, plus longtemps elle se conservera.

Pâtes de fruits. — Les pâtes de fruits vendues dans le commerce sont généralement faites avec de la pâte de pommes ou d'abricots, colorée, acidulée et parfumée avec des essences au goût indiqué.

On peut en faire chez soi, surtout avec des abricots et des prunes, mais sans essayer de présenter des produits aussi impeccables que dans l'industrie.

Faire une purée de fruits crus avec un poids un peu supérieur de sucre et réduire en plein feu comme il est dit ci-dessus pour les coings.

Pâte de pommes. — Procéder de même façon que pour la marmelade, mais avec 1 kg. 250 de sucre par kilo de marmelade, un zeste de citron, de la vanille. Faire réduire le tout en remuant sans cesse à la spatule jusqu'à ce que la marmelade séparée par la cuillère de bois ne se reforme plus derrière elle. Verser sur du sucre en poudre ou sur des feuilles de papier blanc, étaler régulièrement et laisser refroidir puis couper en morceaux.

Pâte de coings. — Cuire et passer les coings au tamis fin. Mettre cette purée dans la bassine avec du sucre à raison de 750 gr. par livre de purée de coings. Cuire le tout longuement, jusqu'à ce que l'on voie nettement le fonds de la bassine, sans laisser attacher. (Il vaut mieux laisser cuire un peu trop que pas assez.) Mettre alors une poignée de sucre en poudre sur le marbre, verser dessus la pâte de coings, l'étaler d'une épaisseur régulière. Faire refroidir. Couper en morceaux, les rouler dans le sucre cristallisé et laisser sécher à l'air avant de les enfermer dans une boîte tenue au sec.

LES CONSERVES DE FRUITS

Ce chapitre est des plus utiles à la ménagère, pour lui permettre de conserver dans les meilleures conditions les produits du jardin et du verger.

De grands progrès ont été accomplis en ce qui concerne le matériel pour conserves. A l'heure actuelle on trouve partout des bocaux à fermeture simple et pratique.

Tous les produits destinés à être conservés doivent être de première fraîcheur : les légumes aussitôt cueillis ou achetés et les fruits bien à point, plutôt pas assez mûrs que trop.

Principes généraux de la conserve. — Le principe de la conservation est de faire le vide dans les récipients (bouteille, bocal, etc.), il faut donc soumettre lesdits récipients à l'ébullition une fois remplis, jusqu'à stérilisation complète.

Conserve de cerises au naturel pour tartes. — Équeuter et énoyauter les cerises, faire bouillir un peu d'eau avec 50 gr. de sucre par litre (1 litre de sirop suffit pour 4 kg. de cerises). Jeter les cerises dans ce liquide bouillant, donner un seul bouillon, puis les égoutter. Remplir des bouteilles à gros goulot et tasser un peu les cerises en frappant les bouteilles sur un torchon ployé. Mettre du jus, mais seulement à moitié de la bouteille, boucher et ficeler, les ranger dans une marmite ou une lessiveuse en les calant, remplir d'eau froide et soumettre à l'ébullition 6 minutes par litre, 5 pour les demi-litres; laisser refroidir à moitié dans l'eau.

Conserve de cerises au sirop pour compotes. — Il est préférable ici de ne pas énoyauter les cerises et de laisser une partie de la queue. Comme elles se tassent moins que quand elles sont énoyautées on peut les mettre directement en flacons et verser dessus un sirop froid sucré à raison de 150 gr. de sucre par litre. Donner 1/4 d'heure d'ébullition.

Bien tasser les cerises en frappant les bouteilles sur un torchon.

Conserve d'abricots pour tartes. — On partage en deux des abricots peu mûrs, on les range dans des boîtes ou flacons de verre en les serrant un peu et on les recouvre d'un sirop comme pour les cerises. Fermer et faire ébullitionner comme les cerises pendant 25 minutes pour les litres, 15 minutes pour les demis.

Conserve d'abricots au sirop pour les entremets ou compotes. — Opérer comme ci-dessus, mais avec un sirop sucré à raison de 250 gr. de sucre par litre d'eau. Il faut cuire et refroidir le sirop avant de le verser sur les fruits.

Conserve de pêches au sirop. — Opérer comme pour les abricots au sirop avec des pêches pas trop mûres, et donner 30 minutes d'ébullition par litre et 20 par demi-litre.

Conserve de jus de fraises pour glaces. — Nettoyer et passer au tamis de crins des fraises bien mûres, mais saines et bien parfumées; avec ce jus sans aucune addition, remplir des petites bouteilles de 1/4 de litre, assez résistantes, les boucher hermétiquement et les ficeler, les ébullitionner 25 minutes.

Conserve de jus de framboises et groseilles. — Même procédé exactement que pour le jus de fraises.

On peut conserver aussi des pulpes et des jus en ajoutant le quart de leur poids de sucre, on fond alors sur le feu et dès l'ébullition on met en flacons, mais pour faire des glaces il est mieux de ne pas les sucrer, on mélange ce jus dans un sirop comme du fruit frais.

Les conserves de légumes.

La conserve des légumes s'opère exactement selon les principes et la méthode exposés pour celle des fruits.

Conserve de fonds d'artichauts. — Peler à cru (comme on pèle des pommes), des artichauts assez petits, bien tendres, en ne laissant que le fond débarrassé de toutes les feuilles que l'on tranche au ras du fond. Les citronner et les faire blanchir 20 minutes dans de l'eau bouillante citronnée. Les rafraîchir ensuite et retirer le foin, puis les ranger en boîtes à conserve d'un quart de litre et les recouvrir d'eau bouillie additionnée de 5 gr. d'acide citrique par litre (une cuillère à café). Fermer les boîtes et les mettre à bouillir pendant 40 minutes. Les laisser refroidir dans l'eau.

Conserve d'oseille. — Faire fondre l'oseille avec très peu d'eau et, après l'avoir bien égouttée, la passer au tamis. La faire rebouillir très longtemps en la remuant, puis la mettre en pots de grès. Quand elle est froide, verser dessus de la bonne graisse fondue, soit saindoux ou graisse de rognons de bœuf, pour éviter le contact de l'air.

On peut aussi conserver l'oseille en boîtes soudées et ébullitionnées pendant 1 h. 15 par litre. Elle se conservera alors plus longtemps.

Conserve de haricots verts. (Système Appert). — On épluche des haricots verts bien frais de même grosseur, on les jette dans l'eau bouillante salée et légèrement sulfatée (facultatif). On leur donne de 2 à 6 minutes d'ébullition suivant qu'ils sont fins, moyens ou gros. On les égoutte et on les range ensuite en boîtes ou bocaux. On les recouvre avec de l'eau bouillie et légèrement salée. On ferme les bocaux et on les met à l'ébullition 45 minutes pour les litres,

35 minutes pour les demi-litres. O peut aussi les conserver en bouteilles bouchées et bien ficelées. Le sulfate de cuivre ne sert qu'à les tenir bien verts.

Conserve de haricots au sel. — On épluche des haricots que l'on blanchit 3 minutes en plein feu, puis on les égoutte et les laisse refroidir sur un linge. On les range ensuite dans un baquet de bois ou de grès par couches de haricots recouverts d'une couche de sel gris.

On termine par du sel et on charge le dessus d'une planche et d'un poids assez lourd, un pavé, par exemple, pour que les haricots baignent dans la saumure, ce qui doit se produire dès le quatrième ou cinquième jour. Les haricots conservés ainsi doivent être trempés 24 heures à l'eau froide avant d'être cuits et plongés dans l'eau bouillante non salée.

Conserves par dessication.

Les haricots. — Enfiler les haricots un par un en chapelets que l'on suspend dans un endroit bien aéré et sans qu'ils soit trop serrés; après 6 à 8 jours, les exposer au soleil, et quand ils sont très secs les suspendre au grenier.

Les tremper à l'eau avant cuisson.

Conserve de petits pois au naturel. — Les pois sont mis en conserve aussitôt écossés, on trie les très fins, les fins et les moyens, car leur cuisson est inévitablement inégale.

Les blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 4 à 8 minutes suivant leur grosseur, les égoutter et rafraîchir à l'eau courante, les mettre en boîtes, bocaux ou bouteilles, les recouvrir d'eau bouillie salée légèrement.

Fermer les récipients, ébullitionner pendant une heure et demie pour les litres, une heure un quart pour les demis.

Conserve de pois à la Française. — Les préparer et les mettre à cuire selon le procédé habituel à cette préparation (voir chapitre des légumes), mais ne les cuire qu'aux 3/4, les ranger chauds en boîtes ou bocaux, fermer ceux-ci et ébullitionner 2 heures pour les litres, une heure et demie pour les demi-litres.

Pour les servir il suffira de les chauffer et d'ajouter un peu de beurre frais.

Conserve de demi-tomates pour farcir. — Partager en deux des tomates moyennes bien fermes, les vider délicatement les ranger dans les boîtes ou bocaux sens dessus dessous, les couvrir d'eau bouillie légèrement salée et froide, fermer les récipients et ébullitionner une demi-heure.

Conserve de tomates en purée. — Faire fondre les tomates avec un oignon, un bouquet, sel et poivre, puis les laisser égoutter jusqu'au lendemain. Les passer alors au tamis et faire rebouillir la purée en la remuant à la spatule. La mettre en boîtes ou en bouteilles, bien boucher et les soumettre à l'ébullition pendant 30 minutes pour les quarts de litre, 45 minutes pour les demis et une heure pour les litres. Mais une ménagère ne conservera jamais que dans des petits récipients à utiliser en une fois.

Si on veut obtenir de la purée épaisse et concentrée comme celle du com-

merce, il faudra alors réduire très longtemps la purée sur le feu sans cesser de la remuer à la spatule.

Conserve cornichons à froid. — On peut procéder de deux façons :

Mettre simplement les cornichons brossés et dégorgés de sel, dans les bocaux avec les petits oignons, estragon, une feuille de laurier et les recouvrir de vinaigre. Six semaines après on peut les consommer. De cette façon les cornichons sont mous parce qu'ils ont rendu de l'eau qui affaiblit la force du vinaigre.

Voici la seconde manière qui permet d'avoir des cornichons croquants et bien verts :

Conserve de cornichons à chaud. — Mettre les cornichons bien enfermés dans un linge avec une grosse poignée de sel fin et les frotter et secouer énergiquement jusqu'à ce qu'ils commencent à être mouillés par l'eau qu'ils rendent. On suspend alors le linge sur l'évier jusqu'au lendemain.

Les essuyer dans un autre linge. Faire rougir sur le feu un poêlon en cuivre dans lequel on verse du vinaigre en quantité suffisante pour que les cornichons baignent. Quand il est bouillant le verser dans un récipient sur les cornichons et laisser 24 heures. Le lendemain on recommence la même opération en faisant rebouillir le même vinaigre. Le lendemain encore on recommence cette opération mais avec du vinaigre nouveau, des petits oignons, piments, grains de poivre et estragon. On peut employer les cornichons 3 semaines après.

Conserve d'œufs. — Aujourd'hui les œufs se conservent très facilement avec les produits spéciaux vendus dans le commerce. Le mode d'emploi est indiqué sur les paquets..

Si on veut les mettre à l'eau de chaux on fera fuser 1 kilo de chaux vive dans 30 litres d'eau. Placer les œufs dans un tonneau, des terrines en grès, etc..., et les recouvrir de ce liquide 5 cm. au-dessus.

Nota. — Les œufs devront être préalablement examinés avec beaucoup d'attention. Tous ceux fêlés seront éliminés; on les « essaie » en les choquant doucement les uns contre les autres en tous sens. Ceux qui ne rendent pas un son clair seront consommés de suite.

Conserve de beurre. — Le beurre se conserve par salaison ou par cuisson.

Pour le saler on lui mélange 15 gr. de sel gris écrasé par kilo.

Pour le garder par la cuisson on le met sur le feu dans une marmite, on le laisse bouillonner tout en l'écumant et quand il a une belle couleur dorée claire on le décante et on le met en pots. Laisser figer et semer un peu de sel dessus. Laver toujours le beurre à plusieurs eaux avant.

Les fruits à l'eau-de-vie.

Les cerises à l'eau-de-vie. — Remplir les bocaux avec de belles cerises bien saines auxquelles on aura coupé la queue à mi-longueur. Ajouter 100 gr. de sucre par 500 gr. de fruits, un morceau de cannelle, un clou de girofle et remplir d'eau-de-vie blanche à fruits. Couvrir hermétiquement ces bocaux, de

préférence fixer une vessie par-dessus le bouchon, laisser macérer 5 à 6 semaines en remuant de temps à autre.

On peut aussi faire macérer les cerises sans sucre pendant un mois et verser ensuite du sirop fait à part, mais comme ce sirop aura été fait avec de l'eau, l'alcool qui n'est déjà pas très fort se trouve un peu affaibli.

Les prunes reines-claude à l'eau-de-vie. — Le travail est un peu plus compliqué. Il faut de belles prunes pas très mûres, cueillies avant le soleil levé. Les essuyer et les piquer jusqu'au noyau de 7 à 8 coups d'épingle. (Il faut une épingle en cuivre). Les jeter à mesure dans l'eau froide puis les faire blanchir dans une eau peu salée. Mettre au feu modéré et à mesure que les prunes montent à la surface les enlever à l'écumoire et les rafraîchir à l'eau glacée.

Pour que les prunes soient bien vertes il faut ensuite les remettre dans l'eau salée tiède (la même eau peut servir) sur feu modéré et les tenir ainsi sans que l'eau bouille pendant une dizaine de minutes, les égoutter et rincer de nouveau, puis les ranger en bocaux et les laisser macérer dans l'alcool à 50 degrés pendant un mois à six semaines. Égoutter alors l'eau-de-vie et la mêler avec un tiers de son volume de sirop à 32°, partager les prunes en plusieurs bocaux pour pouvoir les recouvrir avec leur alcool sucré.

Les mirabelles et quetsches. — On peut aussi conserver à l'eau-de-vie des mirabelles ou des quetsches en les traitant comme les prunes. La mirabelle ne sera blanchie qu'une fois.

Le raisin muscat à l'eau-de-vie. — Mettre de beaux grains fermes dans des bocaux sans trop les remplir. Les couvrir d'eau-de-vie et les laisser macérer ainsi 3 semaines. Ensuite finir de garnir les bocaux avec du sirop froid fait avec 500 gr. de sucre pour 3 décis d'eau. Agiter le bocal pour opérer le mélange. On peut mettre d'autres raisins que le muscat pourvu qu'ils soient beaux et sains.

Tous les fruits, groseilles, framboises, fraises, cassis, etc., peuvent être conservés ainsi.

On fait aussi des conserves de fruits au vinaigre, qui remplacent avantageusement les pickles et picallilis des Anglais dont la saveur très forte ne plaît pas toujours.

Prunes au vinaigre. — Choisir des prunes assez petites et pas tout à fait mûres, les laver, les piquer. Faire bouillir 500 gr. de sucre et 2 litres de bon vinaigre de vin, cuire 5 minutes et jeter les prunes dans le liquide pendant 5 minutes sans ébullition. Mettre dans des pots de grès et verser le vinaigre dessus. Boucher et tenir au frais.

Cerises au vinaigre. — Prendre des cerises à chair ferme pas trop mûres, les mettre en bocaux et verser dessus du vinaigre préparé comme ci-dessus mais refroidi.

Ces fruits se servent comme accompagnement de viandes, de gibier et de volailles.



Fig. 97. — Pêches glacées à la Melba (voir page 161)

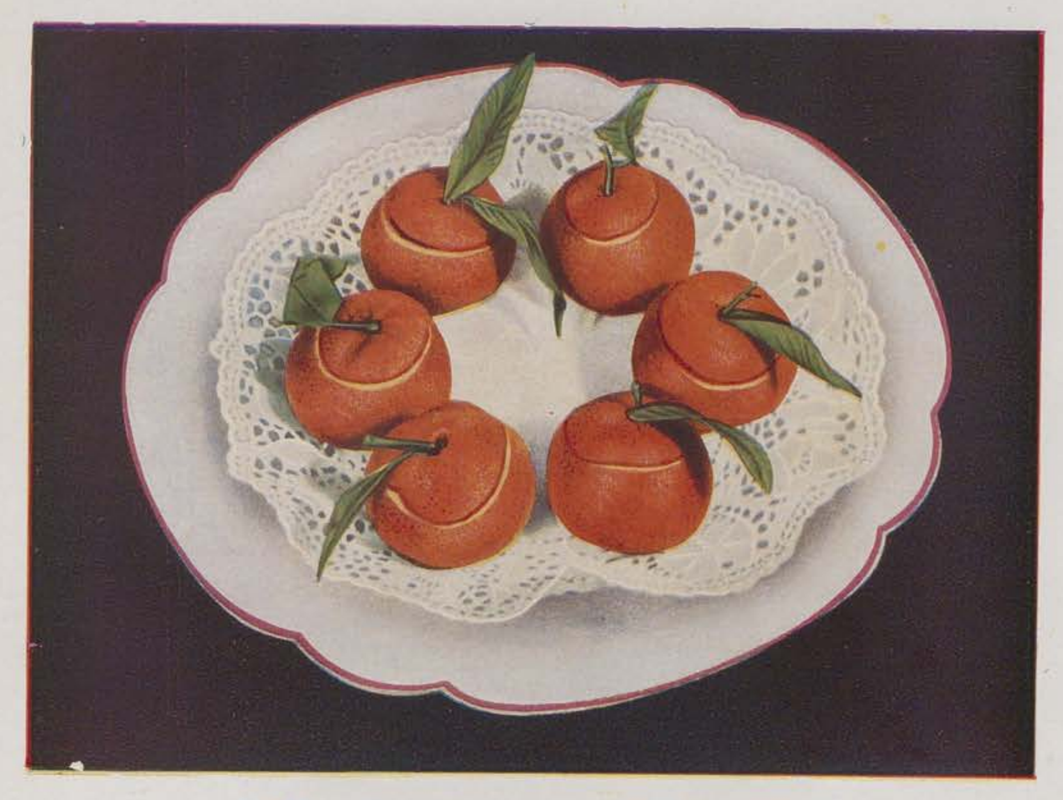


Fig. 98. — Mandarines givrées en surprise (voir page 161).

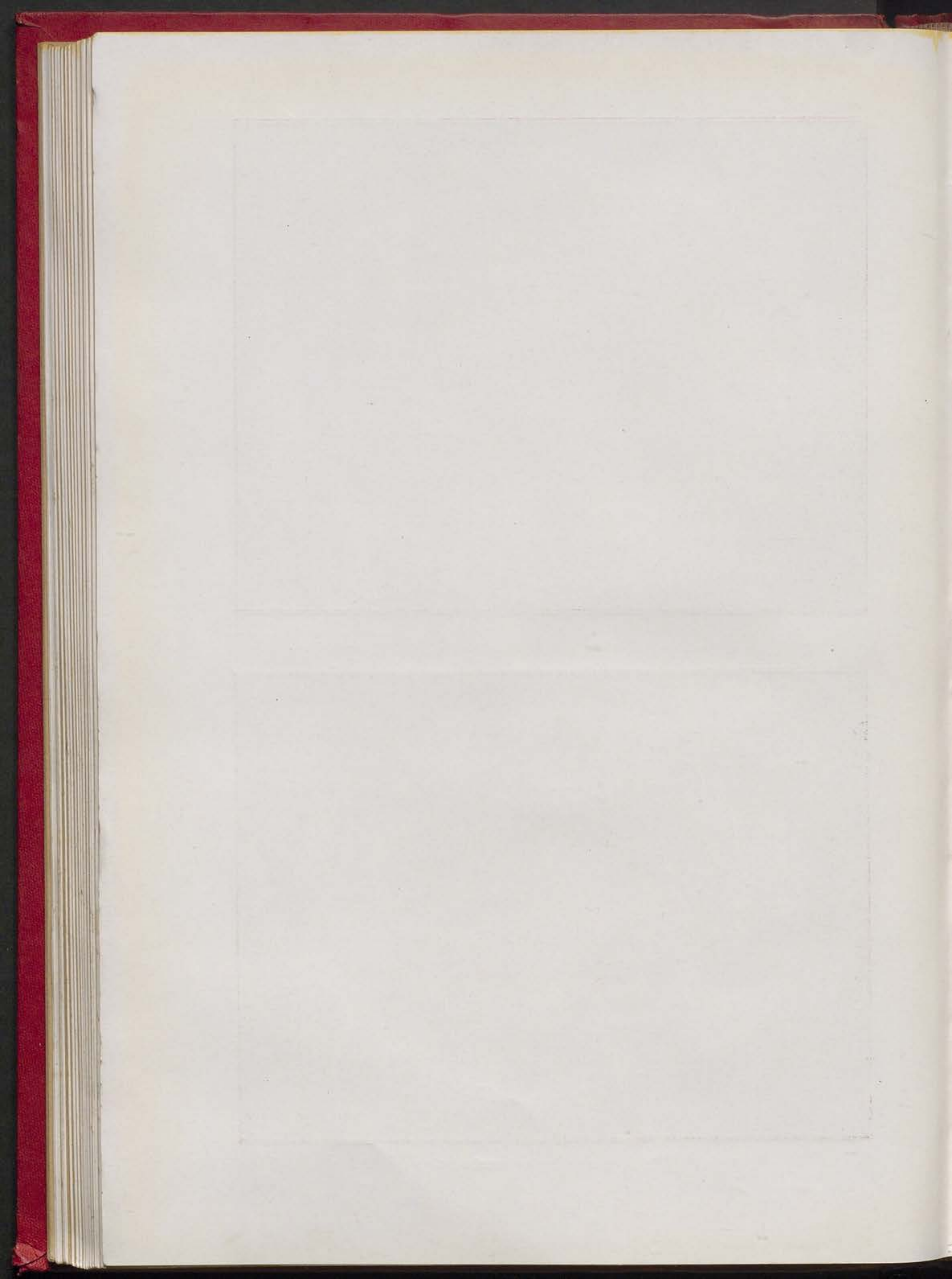




Fig. 99. — Parfait au café (voir page 161).
Fig. 100. — Glace panachée vanille et fraises (voir pages 151, 152)

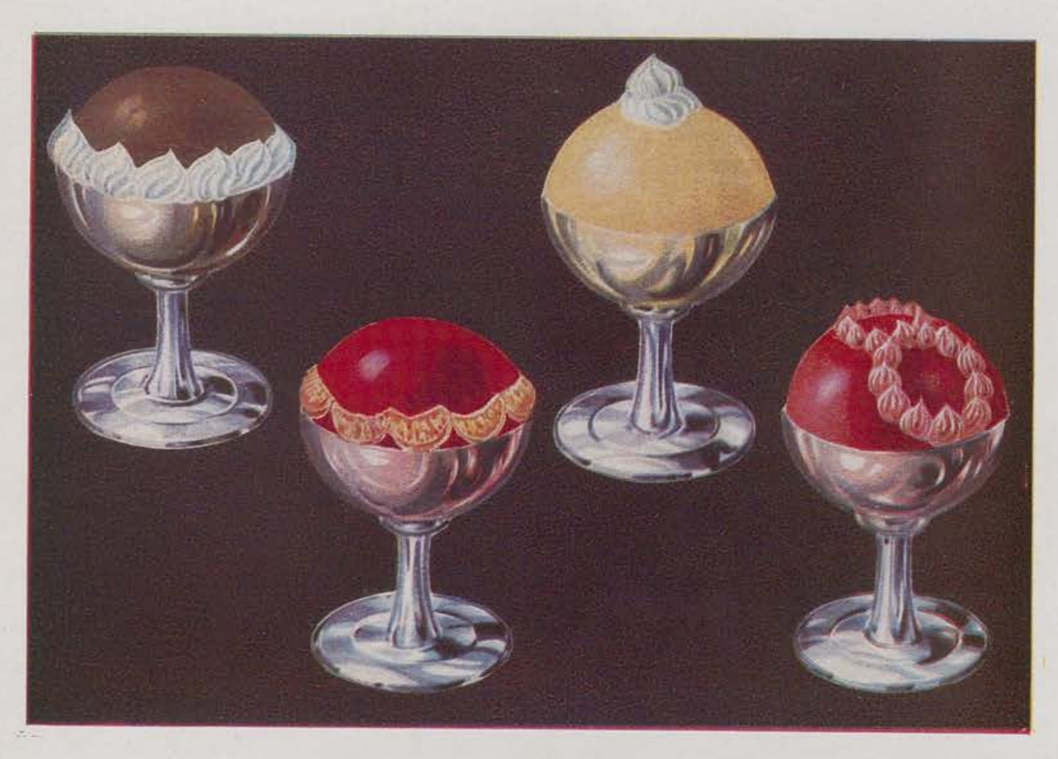


Fig. 101. — Coupe Viennoise (voir page 161).
Fig. 102. — Coupe Démon (voir page 162).
Fig. 103. — Coupe Litvine (voir page 162).
Fig. 104. — Coupe Marinella (voir page 161).

COMMENT ON OBTIENT UN BON CAFÉ

Il y a comme en toute chose la manière de procéder, et même en utilisant les meilleures marques de café, s'il est mal fait il ne sera pas apprécié.

Les meilleures variétés de café ne sont jamais employées seules, et en général on achètera les mélanges, déjà préparés, chez les spécialistes.

Le grain doit être de couleur pelure de marron foncée et brillant, pas trop torréfié. S'il est moulu trop fin, l'eau versée dessus l'entraîne au travers du filtre et le café est trouble, et s'il est trop gros il ne peut que difficilement être traversé par le liquide et une partie de l'arome est ainsi perdue.

L'un des meilleurs mélanges est constitué en parties égales de Moka, de Bourbon et de Martinique. Un autre très bon également comporte moitié de Moka, un quart de Bourbon et un quart de Brésil.

Pour la préparation du café le choix de l'appareil est une chose importante. Il en existe une très grande variété : depuis l'antique filtre en fer blanc jusqu'à la cafetière électrique. A notre avis la cafetière en terre vernissée (ou en porcelaine), est seule susceptible de donner de bons résultats. Nous ne saurions trop blâmer le procédé qui consiste à transvaser le café dans une cafetière en argent pour le service. Celui-ci perd de ce fait le tiers de son bon goût.

Mettre de 10 à 15 gr. de café moulu par personne, selon la force que l'on veut lui donner en le tassant un peu, puis verser dessus environ une tasse d'eau bouillante, couvrir et laisser ainsi 8 à 10 minutes. Le café se gonfle, chaque parcelle humidifiée se dilate et l'eau qui sera versée entraînera tout l'arome et les principes actifs du café.

Verser ensuite par petites quantités à la fois de l'eau bouillante (dont l'ébullition doit être arrêtée 3 minutes avant de s'en servir pour éviter une déperdition d'arome par évaporation). Pendant que le café « passe », il faut tenir la cafetière au bain-marie.

Le café doit être préparé au dernier moment, car s'il reste trop longtemps au chaud il perd de son arome.

Nous ne parlons pas du café Turc, le vrai, qui est exposé dans l'*Art Culinaire Moderne*, ce café n'étant pas du domaine de la ménagère.

LES BOISSONS FROIDES

Le cidre de la ménagère. — Le cidre se fait avec des pommes sèches que l'on fait tremper et fermenter avec 5 ou 6 fois leur volume d'eau, en y ajoutant 5 % de sucre de canne et quelques grains de képhir. Quand la fermentation est acquise on a un cidre pétillant, mousseux, très plaisant l'été. Il suffit de le tirer au tonneau. On peut aussi le mettre en bouteilles ficelées et couchées.

Comme proportions on met avec 3 kg. de pommes sèches, 15 litres d'eau. Ajouter à la masse 100 gr. de raisins de Corinthe, ce qui relève la fadeur de la boisson.

La frênette. — Mettre dans un tonneau une infusion de feuilles de frênes obtenue en faisant bouillir les feuilles dans 10 litres d'eau environ, en y ajoutant une cuillère à soupe de chicorée, comme celle que l'on met dans le café, ajouter 500 gr. de sucre, de la levure et l'acide tartrique. Laisser refroidir et verser dans le tonneau que l'on finit de remplir d'eau à 5 cm. de la bonde pour laisser la place à la fermentation qui doit être achevée en 10 jours.

Tirer au tonneau.

Voici les proportions pour obtenir 100 litres de boisson : 125 gr. de feuille de frêne, 125 gr. de chicorée, 80 gr. d'acide tartrique, 50 gr. de levure de grains, 5 kg. de sucre et 100 litres d'eau, dont 10 pour faire la décoction.

Citronnade (12 verres). — On frotte quelques morceaux de sucre sur 2 ou 3 citrons, de manière à prendre l'huile essentielle qui donne le parfum, on les met dans une terrine avec 200 gr. de sucre, 5 décis d'eau et le jus de 5 citrons. Laisser fondre au frais pendant 2 heures, ajouter soit du soda, soit de l'eau de Seltz ou de l'eau ordinaire et servir avec un rond de citron dans chaque verre.

Orangeade (12 verres). — On opère comme pour la citronnade. Ajouter à l'eau qui sert à fondre le sucre une demi-bouteille de bon vin blanc et le jus d'un citron.

Café glacé (15 tasses). — On fait un demi-litre de café très fort avec du très bon moka. Ajouter 350 à 400 gr. de sucre et laisser fondre en refroidissant, un demi-litre de crème douce et un quart de litre de lait bouilli refroidi. On verse ce mélange dans une sorbetière sanglée comme pour une glace et on laisse prendre en remuant de temps en temps. Servir en tasses bien refroidies. Ce café ne doit pas être pris en glace mais seulement épais comme une crème de façon à pouvoir être bu.

Le café viennois. — Il s'agit d'un café au lait dans lequel on remplace le lait par de la crème douce. Poser délicatement dessus une cuillère de crème fouettée. L'été on le sert glacé.

Sirop de groseilles. — Écraser dans une terrine 3 kg. de groseilles rouges et laisser reposer 24 heures. Ensuite les presser dans un torchon pour recueillir le jus, le peser et le mettre au feu dans une bassine de cuivre avec deux fois son poids de sucre, donner 2 ou 3 bouillons, écumer, et faire refroidir, puis mettre en bouteilles et fermer hermétiquement.

Cerisette. — Opérer de même avec des cerises mais garder les noyaux, les écraser et les mélanger avec les cerises. Laisser macérer 24 heures, passer au torchon et, pour 2 kg. de jus, mettre 2 kg. 500 de sucre. Procéder comme ci-dessus.

Liqueur de cassis. — Mettre 2 kg. de cassis égrainés dans un litre d'alcool à 90°, le laisser 2 mois. Faire un sirop bouillant avec 1 kg. de sucre et 1/2 litre d'eau, ajouter l'infusion et passer au tamis fin ou au linge par pression. Mettre en bouteilles.

Liqueur de coings. — Peler des coings après les avoir bien essuyés. Mettre les épluchures dans un bocal et les recouvrir de bonne eau-de-vie de Cognac ou d'alcool à 65°. On laisse macérer 6 semaines. Préparer un sirop avec 250 gr. de sucre et un grand verre d'eau que l'on mélange avec une bouteille de cette eau-de-vie bien passée au linge. Cette liqueur est délicieuse pour les maux de ventre et d'intestins.

Curaçao pour parfumer crèmes et gâteaux. — On fait sécher au-dessus du fourneau des écorces d'oranges jusqu'à ce qu'elles se cassent. On les met alors dans un flacon avec du rhum pour les baigner. Laisser macérer un mois à six semaines. Filtrer le rhum que l'on ajoute à un sirop préparé dans les proportions indiquées pour la liqueur de coings.

Liqueur d'angélique. — Faire infuser dans un litre d'alcool à 90°, 100 gr. de tiges fraîches d'angélique et 5 ou 6 amandes amères hachées. Après 15 jours faire fondre au feu 500 gr. de sucre et un litre d'eau, retirer du feu à l'ébullition et ajouter l'infusion.

Filtrer au papier Joseph quand c'est froid.

Ratafia de framboises. — Mettre dans un bocal environ 2 kg. de framboises et 2 litres d'alcool à 85°. Fermer hermétiquement et laisser macérer pendant un mois au moins.

Verser alors le tout sur un tamis de crin, afin de recevoir le jus dans une terrine. On ajoutera un sirop (1 kg. de sucre fondu dans 1 l. 1/2 d'eau) et un demi-litre de kirsch ou de cognac.

Passer ensuite à la chausse et mettre en bouteilles.

Chartreuse ménagère. — Se prépare soit avec des « extraits » vendus dans le commerce avec leur méthode d'emploi, soit avec différents herbages que l'on fait infuser.

Liqueur de mûres. — 1 kg. de mûres, un bol de framboises et un de groseilles rouges. Dans un litre de ce jus mettre 750 gr. de sucre cristallisé; laisser fondre un peu et ajouter un litre et demi à 2 litres d'eau-de-vie à 50°. Conserver 3 semaines en remuant de temps à autre pour finir de fondre le sucre et filtrer pour mettre en bouteilles. On peut aussi faire la même liqueur avec des framboises mélangées d'un tiers de groseilles.

TABLE DES MATIÈRES

LES CRÈMES

LES SUCRES CUITS ET APPAREILS

LES GAUFRES

LES PATES

LES GROS GATEAUX

LES ENTREMETS CHAUDS

LES ENTREMETS FROIDS

LES GLACES

FANTAISIES GLACÉES

LES COMPOTES DE FRUITS

LES CONFITURES ET GELÉES

LES GELÉES, MARMELADES ET PATES DE FRUITS

LES CONSERVES MÉNAGÈRES

LE CAFÉ LES BOISSONS FROIDES



NANCY-PARIS-STRASBOURG, IMPR. BERGER-LEVRAULT. — 1937

